叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 自制苹果醋(home-made Cider Vinegar) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

自制苹果醋(Home-made cider vinegar)
第1/1页

[[peɪdʒ][wʌn]]
[Page 1]
[页 1]

[第1页]

['bʊlətɪn] - [nəʊ'vembə(r)] , -
Bulletin 192 November , 1913
公告 - 十一月 , -

第192号公告，1913年11月

[ðə; ði][ˌægrɪ'kʌltʃərəl] [ɪk'sperɪmənt] ['steɪʃ(ə)n]
The Agricultural Experiment Station
这 农业 实验 车站

农业试验站

[ɒv; əv][ðə; ði]
OF THE
的 这

的

[ˌkɒlə'rɑːdəʊ][ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['kɒlɪdʒ]
Colorado Agricultural College
科罗拉多州 农业 大学

科罗拉多农业学院

[həʊm] - [meɪd] ['saɪdə(r)] ['vɪnɪgə(r)]
HOME - MADE CIDER VINEGAR
家 - 制成 苹果酒 醋

自制苹果醋

[baɪ] ['wɔːltə] [dʒiː] . ['sækɪt]
By WALTER G . SACKETT
经过 沃尔特 G . 萨克特

作者：沃尔特·G·萨克特

['pʌblɪʃt] [baɪ][ðə; ði] [ɪk'sperɪmənt] ['steɪʃ(ə)n]
PUBLISHED BY THE EXPERIMENT STATION
已发布 经过 这 实验 车站

由实验站出版

[fɔːt] ['kɒlɪnz] , COLORADO1913
FORT COLLINS , COLORADO1913
堡 柯林斯 , COLORADO1913

科罗拉多州柯林斯堡，1913年

[[peɪdʒ][ˌtuː'tuː]]
[Page 2]
[页 2]

[第2页]

[ðə; ði][ˌægrɪ'kʌltʃərəl] [ɪk'sperɪmənt] ['steɪʃ(ə)n]
The Agricultural Experiment Station
这 农业 实验 车站

农业试验站

[fɔːt] ['kɒlɪnz] , [ˌkɒlə'rɑːdəʊ]
FORT **COLLINS** **,** **COLORADO**
堡 柯林斯 , 科罗拉多州

科罗拉多州柯林斯堡

[ðə; ði] [steɪt] [bɔːd] [ɒv; əv] ['ægrɪkʌltʃə(r)]
THE **STATE** **BOARD** **OF** **AGRICULTURE**
这 状态 木板 的 农业

州农业委员会

[tɜːm]
Term
学期

学期

[ɪk'spaɪəz]
Expires
到期

过期

[ɒn] .
HON **.**
亲爱的 .

尊敬的

[ef] . [iː] . [brʊks]
F **.** **E** **.** **BROOKS**
F . E . 布鲁克斯

菲·布鲁克斯

[ˌkɒlə'rɑːdəʊ] [sprɪŋz] , -
Colorado **Springs** **,** **1915**
科罗拉多州 斯普林斯 , -

科罗拉多斯普林斯，1915年

[ɒn] .
HON **.**
亲爱的 .

尊敬的

[dʒeɪ] . [es] . ['kælkɪnz]
J **.** **S** **.** **CALKINS**
J . S . 卡尔金斯

JSCALKINS

['westmɪnstə(r)] , -
Westminster **,** **1915**
威斯敏斯特 , -

威斯敏斯特，1915年

[ɒn] .
HON **.**
亲爱的 .

尊敬的

[dʒeɪ] . [siː] . [bel]
J **.** **C** **.** **BELL**
J . C . 钟

JCBELL

[mɑːn'roʊz] , -
Montrose **,** **1917**
蒙特罗斯 , -

蒙特罗斯，1917年

[ɒn] .
HON **.**
亲爱的 .

尊敬的

['wɪljəm] ['hærɪs(ə)n]
WILLIAM **HARRISON**
威廉 哈里森

威廉·哈里森

['klɪftən] , -
Clifton **,** **1917**
克利夫顿 , -

克利夫顿，1917年

[ɒn] .
HON **.**
亲爱的 .

尊敬的

['tʃæs] .
CHAS **.**
查斯 .

查斯。

['pɪəsən]
PEARSON
培生

培生集团

[djʊ'ræŋgəʊ] , -
Durango **,** **1919**
杜兰戈 , -

杜兰戈，1919年

[ɒn] .
HON **.**
亲爱的 .

尊敬的

[ɑː(r)] . ['dʌbljuː] . ['kɔrwɪn]
R **.** **W** **.** **CORWIN**
拉 . W . 科尔温

RW CORWIN

['pwebləʊ] , -
Pueblo **,** **1919**
普韦布洛 , -

普韦布洛，1919年

['mɪsɪz] . [dʒeɪ] . [biː] . [bɛl'fɔːrd]
MRS **.** **J** **.** **B** **.** **BELFORD**
太太 . J . B . 贝尔福德

JB·贝尔福德夫人

['denvə(r)] , -
Denver **,** **1921**
丹佛 , -

丹佛，1921年

[ɒn] .
HON **.**
亲爱的 .

尊敬的

[ə; eɪ] . [ə; eɪ] . ['edwədz]
A . **A** . **EDWARDS**
一个 . 一个 . 爱德华兹

AA·爱德华兹

[fɔ:t] ['kɒlɪnz] , -
Fort **Collins** , **1921**
堡 柯林斯 , -

科林斯堡，1921年

['gʌvənə(r)] [i:] . [em] . ['æmənz] , [eks] - [ə'fɪʃioʊ]
GOVERNOR **E** . **M** . **AMMONS** , **Ex** - **Officio**
州长 E . M . 阿蒙斯 , 前任 - 办公室

埃姆·阿蒙斯当然州长

['prezɪdənt] ['tʃæs] . [ə; eɪ] . ['lɔ:ri] , [eks] - [ə'fɪʃioʊ]
PRESIDENT **CHAS** . **A** . **LORY** , **Ex** - **Officio**
总统 查斯 . 一个 . 洛里 , 前任 - 办公室

主席查尔斯·A·洛里，当然成员

[el] . [em] . ['teɪlə(r)] , ['sekrət(ə)ri]
L . **M** . **TAYLOR** , **SECRETARY**
L . M . 泰勒 , 秘书

LM TAYLOR，秘书

[dʒeɪ] . [es] . [dʒəunz] , ['treʒərə(r)]
J . **S** . **JONES** , **TREASURER**
J . S . 琼斯 , 财务主管

JS JONES，财务主管

[ɪg'zekjətɪv] [kə'mɪti] [ɪn] [tʃɑ:dʒ]
EXECUTIVE **COMMITTEE** **IN** **CHARGE**
管理人员 委员会 在 收费

主管执行委员会

[ə; eɪ] . [ə; eɪ] . ['edwədz] , ['tʃeəmən]
A . **A** . **EDWARDS** , **Chairman**
一个 . 一个 . 爱德华兹 , 主席

AA EDWARDS，主席

[dʒeɪ] . [es] . ['kælkɪnz]
J . **S** . **CALKINS**
J . S . 卡尔金斯

JS CALKINS

[i:] . [em] . ['æmənz]
E . **M** . **AMMONS**
E . M . 阿蒙斯

艾姆·阿蒙斯

['steɪʃ(ə)n] [stɑ:f]
STATION **STAFF**
车站 职员

车站工作人员

['dʌblju:] . [pi:] . [hɛdən] , [ə; eɪ] . [em] . , [ˌpi: 'eɪtʃ] . [di:] .
W . **P** . **HEADDEN** , **A** . **M** . , **Ph** . **D** .
W . P . 海登 , 一个 . M . , 菲尔 . D .

WP HEADDEN，文学硕士，哲学博士

['kemɪst]
CHEMIST
化学家

化学家

[siː] . [piː] . [dʒə'let] , [em] . [es] . , [ˌentə'mɒlədʒɪst]

C	.	P	.	GILLETTE	,	M	.	S	.	,	Entomologist
C	.	P	.	吉列	,	M	.	S	.	,	昆虫学家

CP GILLETTE，理学硕士，昆虫学家

[də'rektə(r); daɪ'rektə(r)]

DIRECTOR

导演

导演

[dʒiː] . [eɪtʃ] . ['glʌvə] , [em] . [es] . , [diː] . [viː] . [em] .

G	.	H	.	GLOVER	,	M	.	S	.	,	D	.	V	.	M	.
G	.	H	.	手套	,	M	.	S	.	,	D	.	V	.	M	.

GH GLOVER，理学硕士，兽医学博士

[ˌvetərɪ'neərɪən]

VETERINARIAN

兽医

兽医

['dʌbljuː] . [dʒiː] . ['sækɪt] , [biː] . [es] .

W	.	G	.	SACKETT	,	B	.	S	.
W	.	G	.	萨克特	,	B	.	S	.

WG SACKETT，理学学士

[bækˌtɪəri'ɒlədʒɪst]

BACTERIOLOGIST

细菌学家

细菌学家

['ælvin] ['kaɪzər] , [ə; eɪ] . [em] .

ALVIN	KEYSER	,	A	.	M	.
阿尔文	凯泽	,	一个	.	M	.

艾尔文·凯泽，AM

[ə'grɒnəmɪst]

AGRONOMIST

农学家

农学家

[dʒeɪ] . [əʊ] . ['wɪljəmz] , [biː] . [es] . [ə; eɪ] . , [juː] . [es] . ['ekspɜːt] - [ɪn] - [tʃɑːdʒ]

J	.	O	.	WILLIAMS	,	B	.	S	.	A	.	,	U	.	S	.	expert	-	in	-	charge
J	.	哦	.	威廉姆斯	,	B	.	S	.	一个	.	,	U	.	S	.	专家	-	在	-	收费

JO WILLIAMS，BSA，美国负责人专家

['hɔːs] ['briːdɪŋ]

HORSE	BREEDING
马	选育

马匹繁育

[iː] . [piː] . - , [ˌpiː 'eɪtʃ] . [diː] .

E	.	P	.	SANDSTEN	,	Ph	.	D	.
E	.	P	.	-	,	菲尔	.	D	.

EP SANDSTEN，博士

[ˌhɔːtɪ'kʌltʃərɪst]

HORTICULTURIST

园艺家

园艺师

[biː] . [əʊ] . ['lɔŋˌjɪr] , [biː] . [es] .

B	.	O	.	LONGYEAR	,	B	.	S	.
B	.	哦	.	长年	,	B	.	S	.

博·朗耶尔，理学士

['bɒtənɪst]
BOTANIST
植物学家

植物学家

[dʒiː] . [iː] . ['mɔːt(ə)n] [em] . [el] . , [biː] . [es] . [ə; eɪ] .
G . E . MORTON M . L . , B . S . A .
G . E . 莫顿 M . L . , B . S . 一个 .

GE MORTON ML，BSA

['ænɪm(ə)l] -
ANIMAL HUSBANDSMAN
动物 -

动物饲养员

[iː] . [biː] . [haʊs] , [biː] . [es] . ([iː] . [iː] .) , [em] . [es] .
E . B . HOUSE , B . S . (E . E .) , M . S .
E . B . 房子 , B . S . (E . E .) , M . S .

EB HOUSE，理学士（电子工程），硕士

[ˌɪrɪ'geɪʃ(ə)n] [ˌendʒɪ'nɪə(r)]
IRRIGATION ENGINEER
灌溉 工程师

灌溉工程师

[viː] . [em] . [kəʊn] , [biː] . [es] .
V . M . CONE , B . S .
V . M . 锥体 , B . S .

VM CONE，BS

[ˌɪrɪ'geɪʃ(ə)n] [ɪnˌvestə'geʃən]
IRRIGATION INVESTIGATIONS
灌溉 调查

灌溉调查

[ɑː(r)] . [iː] . ['tɹɪm.bəl] , [biː] . [es] .
R . E . TRIMBLE , B . S .
拉 . E . 特林布尔 , B . S .

RE TRIMBLE，BS

[ə'sɪstənt] [ˌɪrɪ'geɪʃ(ə)n] [ɪnˌvestə'geʃən]
ASSISTANT IRRIGATION INVESTIGATIONS
助手 灌溉 调查

辅助灌溉调查

[piː] . [keɪ] . [blɪn] , [biː] . [es] . , ['rɒki] [fɔːd]
P . K . BLINN , B . S . , ROCKY FORD
P . K . 布林 , B . S . , 岩石 福特

PK BLINN，BS，洛基福特

[æl'fælfə] [ɪnˌvestə'geʃən]
ALFALFA INVESTIGATIONS
紫花苜蓿 调查

紫花苜蓿调查

[ɜːl] ['dʌgləs] , [em] . [es] .
EARL DOUGLASS , M . S .
伯爵 道格拉斯 , M . S .

厄尔·道格拉斯，硕士

[ə'sɪstənt] ['kemɪst]
ASSISTANT CHEMIST
助手 化学家

助理化学家

[es] . ['ɑːθə(r)] ['dʒɒnsn] , [em] . [es] .

S	.	ARTHUR	JOHNSON	,	M	.	S	.
S	.	亚瑟	约翰逊	,	M	.	S	.

S. 亚瑟·约翰逊，理学硕士

[ə'sɪstənt] [ˌentə'mɒlədʒɪst]

ASSISTANT	ENTOMOLOGIST
助手	昆虫学家

助理昆虫学家

[el] . [siː] . [bræg]

L	.	C	.	BRAGG
L	.	C	.	布拉格

LC 布拉格

[ə'sɪstənt] [ɪn] [ˌentə'mɒlədʒi]

ASSISTANT	IN	ENTOMOLOGY
助手	在	昆虫学

昆虫学助理

[dʒeɪ] . ['dʌbljuː] . ['ædəmz] , [biː] . [es] . , [ʃaɪ'æn; ʃaɪ'en] [welz]

J	.	W	.	ADAMS	,	B	.	S	.	,	Cheyenne	Wells
J	.	W	.	亚当斯	,	B	.	S	.	,	夏延	威尔斯

JW ADAMS，理学士，夏延威尔斯

[ə'grɒnəmi] [ə'sɪstənt] , [draɪ] ['fɑːmɪŋ]

AGRONOMY	ASSISTANT	,	DRY	FARMING
农艺学	助手	,	干燥	农业

农艺助理，旱作农业

['ɛlˌwʊd] [diː] . [ruːd] , [ə; eɪ] . [biː] .

ELWOOD	D	.	ROOD	,	A	.	B	.
埃尔伍德	D	.	rood	,	一个	.	B	.

艾尔伍德·D·鲁德，艾伯塔省

[ə'sɪstənt] ['kemɪst]

ASSISTANT	CHEMIST
助手	化学家

助理化学家

['dʌbljuː] . ['dʌbljuː] . ['rɒbɪnz] , [em] . [ə; eɪ] .

W	.	W	.	ROBBINS	,	M	.	A	.
W	.	W	.	罗宾斯	,	M	.	一个	.

WW ROBBINS，马萨诸塞州

[ə'sɪstənt] ['bɒtənɪst]

ASSISTANT	BOTANIST
助手	植物学家

助理植物学家

[pɔːl] [es] . [dʒəunz] , [biː] . [es] .

PAUL	S	.	JONES	,	B	.	S	.
保罗	S	.	琼斯	,	B	.	S	.

保罗·S·琼斯，理学学士

[ə'sɪstənt] [ˌɪrɪ'geɪʃ(ə)n] [ɪnˌvestə'geʃən]

ASSISTANT	IRRIGATION	INVESTIGATIONS
助手	灌溉	调查

辅助灌溉调查

[rælf] [el] . ['paːʃæl] , [biː] . [es] .

RALPH	L	.	PARSHALL	,	B	.	S	.
拉尔夫	L	.	帕沙尔	,	B	.	S	.

拉尔夫·L·帕歇尔，理学学士

[ə'sɪstənt] [ˌɪrɪ'geɪʃ(ə)n] [ɪnˌvestə'geʃən]
ASSISTANT **IRRIGATION** **INVESTIGATIONS**
助手 灌溉 调查

辅助灌溉调查

[dʒeɪmz][di:] . [bel] , [bi:] . [es] .
JAMES D . BELL , B . S .
詹姆斯 D . 钟 , B . S .

詹姆斯·D·贝尔，理学学士

[ə'sɪstənt] [ˌɪrɪ'geɪʃ(ə)n] [ɪnˌvestə'geʃən]
ASSISTANT **IRRIGATION** **INVESTIGATIONS**
助手 灌溉 调查

辅助灌溉调查

['ɒfɪsəz]
OFFICERS
警官

警官

['tʃæs] . [ə; eɪ] . ['lɔ:ri] , ['el'el] . [di:] .
CHAS . A . LORY , LL . D .
查斯 . 一个 . 洛里 , 二 . D .

查尔斯·A·洛里，法学博士

['prezɪdənt]
President
总统

总统

[si:] . [pi:] . [dʒə'let] , [em] . [es] .
C . P . GILLETTE , M . S .
C . P . 吉列 , M . S .

CP GILLETTE，MS

[də'rektə(r); daɪ'rektə(r)]
Director
导演

导演

[el] . [em] . ['teɪlə(r)]
L . M . TAYLOR
L . M . 泰勒

LM 泰勒

['sekrət(ə)ri]
Secretary
秘书

秘书

['mɑ:grət] ['mʌri]
MARGARET **MURRAY**
玛格丽特 默里

玛格丽特·默里

[ɪg'zekjətɪv] [klɑ:k]
Executive **Clerk**
管理人员 职员

行政文员

[[peɪdʒ][θri:]]
[Page 3]
[页 3]

[第3页]

[həʊm] - [meɪd] ['saɪdə(r)] ['vɪnɪgə(r)]
HOME - MADE CIDER VINEGAR
家 - 制成 苹果酒 醋

自制苹果醋

[baɪ] ['wɔːltə] [dʒiː] . ['sækɪt] .
By Walter G . Sackett .
经过 沃尔特 G . 萨克特 .

作者：沃尔特·G·萨克特。

[ɪn] ['draɪvɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [fruːt] - ['grəʊɪŋ] ['sekʃənz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [juː'naɪtɪd] [steɪts] ,
In driving through the fruit - growing sections of the United States ,
在 驾驶 通过 这 水果 - 生长 部分 的 这 团结的 各州 ,

驾车穿过美国水果种植区时，

[wʌn] ['kænɒt] [feɪl] [tuː; tə] [biː; bi] [ɪm'prest] [wɪð] [ðə; ði] [fækt] [ðæt] [θ'aʊzəndz] [ɒv; əv] ['bʊʃlz] [ɒv; əv]
one cannot fail to be impressed with the fact that thousands of bushels of
一 不能 失败 到 是 印象深刻 和 这 事实 那 数千 的 蒲式耳 的
['æplz] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [fruːt] [ɑː(r); ə(r)] [ə'laʊd] [tuː; tə] [gəʊ] [tuː; tə] [weɪst] ['ænjuəli] [dʒʌst] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz]
apples and other fruit are allowed to go to waste annually just because
苹果 和 其他 水果 是 允许 到 去 到 浪费 每年 只是 因为
[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː] [mʌtʃ] ['trʌb(ə)l] [tuː; tə] ['gæðə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ænd; ənd] [meɪk] [sʌm; səm] [juːz] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] .
it is too much trouble to gather it up and make some use of it .
它 是 也 很多 麻烦 到 收集 它 向上 和 制作 一些 使用 的 它 .

每年有成千上万蒲式耳的苹果和其他水果被浪费掉，仅仅因为收集和利用它们太麻烦，这着实令人印象深刻。

[ðɪs] [ɪz] [pə'tɪkjələli] [truː] ['djʊərɪŋ] [ə; eɪ] ['siːz(ə)n] [wen] [praisiz] [ɑː(r); ə(r)] [ləʊ] ['əʊɪŋ] [tuː; tə] [æn; ən]
This is particularly true during a season when prices are low owing to an
这 是 特别 真的 期间 一个 季节 什么时候 价格 是 低的 欠款 到 一个
[ˌəʊvəprə'dʌkʃn] .
overproduction .
生产过剩 .

在产品因生产过剩而价格低廉的季节，这种情况尤为如此。

[sʌtʃ] [ə; eɪ] ['præktɪs] [wʊd] [biː; bi] [kən'demd] , [məʊst] ['sɜːt(ə)nli] , [baɪ] ['eni] [kə'mɜːʃ(ə)l] [fɜːm] ,
Such a practice would be condemned , most certainly , by any commercial firm ,
这样的 一个 实践 会 是 谴责 , 最多 当然 , 经过 任何 商业的 公司 ,
[ænd; ənd] ['raɪtfəli] [səʊ] ,
and rightfully so ,
和 理所当然地 所以 ,

任何商业公司都一定会谴责这种做法，而且这种谴责是理所当然的。

[æz; əz] [ə; eɪ] [məʊst] [ɪk'strævəgənt] [weɪst] [ænd; ənd] [fɑː(r)] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] ['eni] ['prɪnsəp(ə)l] [ɒv; əv]
as a most extravagant waste and far removed from any principle of
作为 一个 最多 靡 浪费 和 远的 已移除 从 任何 原则 的
[ˌsaɪən'tɪfɪk] ['mænɪdʒmənt] .
scientific management .
科学 管理 .

这是一种极其铺张的浪费，完全违背了任何科学管理原则。

[tɔːk] [wɪð] ['eni] ['kæptɪn] [ɒv; əv] ['ɪndəstri] ,
Talk with any captain of industry ,
讲话 和 任何 队长 的 行业 ,

和任何一位行业领袖谈谈，

[ænd; ənd] [hiː; hi] [wɪl] [ɪn'veərɪəbli] [tel] [juː; jʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['lɑːdʒɪst] ['prɑːfɪts] [ɪn] [hɪz; ɪz] ['bɪznəs] [ə'kruː]
and he will invariably tell you that the largest profits in his business accrue
和 他 将要 总是 告诉 你 那 这 最大 利润 在 他的 商业 累积
[frɒm; frəm] [ðə; ði] [kəm'pliːt] [ˌjuːtəlaɪ'zeɪʃn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [weɪst] ['prɒdʌkts] .
from the complete utilization of the waste products .
从 这 完全的 利用率 的 这 浪费 产品 .

他总是会告诉你，他公司最大的利润来自于对废弃物的充分利用。

[ɪn'dɪfrəns] [tuː; tə][ðə; ði] [niːdz] [ɒv; əv]['ʌðə(r)z][ænd; ənd] ['ɪgnərəns] [ɒv; əv][ðə; ði]['leɪt(ə)nt] [ˌpɔsə'bilitiz]

Indifference	to	the	needs	of	others	and	ignorance	of	the	latent	possibilities
漠不关心	到	这	需求	的	其他的	和	无知	的	这	潜	可能性

[ɪn] [ðɪs] ['sekənd] [greɪd] [fruːt][ɑː(r); ə(r)] ['lɑːdʒli] [rɪ'spɒnsəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [fruːt] ['groʊərz] [ʃɔːt] -

in	this	second	grade	fruit	are	largely	responsible	for	the	fruit	grower's	short	-
在	这	第二	年级	水果	是	很大程度上	负责任的	为了	这	水果	种植者的	短的	-

['saɪtɪdnəs] .

sightedness	.
视力	.

对他人需求的漠视和对这种二等水果所蕴含的潜在价值的无知，是造成水果种植者目光短浅的主要原因。

[hiː; hi][ɪz][ækpt][tuː; tə] [fə'get] [ðæt] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [mɔː(r)][ðæn; ðən] ['naɪnti] - [θriː] ['mɪljən]

He	is	apt	to	forget	that	there	are	a	few	more	than	ninety	-	three	million
他	是	易于	到	忘记	那	那里	是	一个	很少	更多的	比	九十	-	三	百万

['ʌðə(r)z][ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] [huː] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'pendənt] [ə'pɒn][hɪm][fɔː(r); fə(r)] ['ɔːtʃəd] ['prɒdʌkts] [sʌtʃ]

others	in	this	country	who	are	dependent	upon	him	for	orchard	products	such
其他的	在	这	国家	WHO	是	依赖	之上	他	为了	果园	产品	这样的

[æz; əz]['saɪdə(r)] ,

as	cider	,
作为	苹果酒	,

他很容易忘记，在这个国家还有超过九千三百万人依赖他提供苹果酒等果园产品。

['æp(ə)l]['bʌtə(r)] , ['dʒeli][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] ,

apple	butter	,	jelly	and	vinegar	,
苹果	黄油	,	果冻	和	醋	,

苹果酱、果冻和醋

[ɔːl][ɒv; əv] [wɪtʃ] [kʊd; kəd][biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðɪs] [fruːt] [wɪtʃ] [hiː; hi] [pə'mɪts] [tuː; tə][rɒt]

all	of	which	could	be	made	from	this	fruit	which	he	permits	to	rot
全部	的	哪个	可以	是	制成	从	这	水果	哪个	他	许可证	到	腐烂

[ˌʌn'nəʊtɪst] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [triːz] .

unnoticed	under	the	trees	.
未被察觉	在下面	这	树木	.

所有这些都可以用他任由烂在树下的这种水果制成。

[kʊd; kəd][hiː; hi]['əʊnli][biː; bi] [ʃəʊn] [ðə; ði][rəʊl][ɒv; əv] ['grinˌbæk] [ɔː(r)] [kætʃ] [ðə; ði]['glɪtə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]

Could	he	only	be	shown	the	roll	of	greenbacks	or	catch	the	glitter	of	the
可以	他	仅有的	是	所示	这	卷	的	绿钞	或者	抓住	这	闪光	的	这

[gəʊld] [wɪtʃ] [wʊd] [ˌreprɪ'zent] [hɪz; ɪz]['æktʃuəl][net] [rɪ'tɜːn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [kəm'pliːt] [ˌjuːtəlaɪ'zeɪʃn]

gold	which	would	represent	his	actual	net	return	from	the	complete	utilization
金子	哪个	会	代表	他的	实际的	网	返回	从	这	完全的	利用率

[ɒv; əv] [ðɪs] [ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri] [weɪst] ,

of	this	unnecessary	waste	,
的	这	不必要	浪费	,

他难道只能看到成卷的美元钞票，或者看到闪闪发光的金子，才能真正感受到充分利用这些不必要的浪费所带来的净收益吗?

['rɒt(ə)n] ['æplz] , ['wɜːmi] ['æplz] ,

rotten	apples	,	wormy	apples	,
烂	苹果	,	蠕虫状的	苹果	,

烂苹果，生虫苹果

[griːn] ['æplz] [ænd; ənd] ['evriθɪŋ] [wʊd] [biː; bi] [kliːnd] [ʌp][ðə; ði][nekst][taɪm][wiː; wi][ʃʊd; ʃəd][pɑːs]

green	apples	and	everything	would	be	cleaned	up	the	next	time	we	should	pass
绿色的	苹果	和	一切	会	是	已清洗	向上	这	下一个	时间	我们	应该	经过

[baɪ][hɪz; ɪz] ['ɔːtʃəd] .

by	his	orchard	.
经过	他的	果园	.

下次我们路过他的果园时，青苹果和其他东西都会被清理干净。

[ɪn] [spaɪt] [ɒv; əv][ðə; ði][fækt][ðæt] [θ'aʊzəndz] [ɒv; əv]['gælənz][ɒv; əv] [waɪt] [waɪn]['vɪnɪgə(r)] ,

In	spite	of	the	fact	that	thousands	of	gallons	of	white	wine	vinegar	,
在	尽管如此	的	这	事实	那	数千	的	加仑	的	白色的	葡萄酒	醋	,

尽管有数千加仑的白葡萄酒醋，

[wɪtʃ] [hæz; həz]['nevə(r)] [biːn] [nɪə(r)][ə; eɪ][waɪn] [pres] ,

which	has	never	been	near	a	wine	press	,
哪个	有	绝不	到过	靠近	一个	葡萄酒	按	,

它从未接触过榨酒机，

[ɑː(r); ə(r)] [prə'djuːst] ['jɪəli] [baɪ][ə; eɪ] ['pjʊəli] ['kemɪk(ə)l] ['prəʊses][frɒm; frəm]['ælkəhɒl] , [ðeə(r)][ɪz] [stɪl] [ə; eɪ]

are	produced	yearly	by	a	purely	chemical	process	from	alcohol	,	there	is	still	a
是	生产	每年	经过	一个	纯粹	化学	过程	从	酒精	,	那里	是	仍然	一个

['mɑːkɪt] [fɔː(r); fə(r)] [gʊd] ,

market	for	good	,
市场	为了	好的	,

尽管每年都是通过纯化学方法以酒精为原料生产的，但优质产品仍然有市场。

[əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] , ['æp(ə)l]['saɪdə(r)]['vɪnɪgə(r)] .

old	-	fashioned	,	apple	cider	vinegar	.
老的	-	造型	,	苹果	苹果酒	醋	.

传统的苹果醋。

[ðə; ði]['dʒenjuɪn]['ɑːtɪk(ə)l] [wɪl] ['nevə(r)][biː; bi] [ɪn'taɪəli] [rɪ'pleɪsd] [baɪ][ðə; ði][ˌɑːtɪ'fɪʃ(ə)l] ['prɒdʌkt] .

The	genuine	article	will	never	be	entirely	replaced	by	the	artificial	product	.
这	真的	文章	将要	绝不	是	完全	替换	经过	这	人造的	产品	.

真品永远无法被人造产品完全取代。

[bʌt; bət] [weə(r)] [ɪz][ðə; ði]['pʌblɪk][tuː; tə][əb'teɪn][pjʊə(r)]['æp(ə)l]['vɪnɪgə(r)][ɒv; əv][ək'septəb(ə)l]['kwɒlətɪ] ?

But	where	is	the	public	to	obtain	pure	apple	vinegar	of	acceptable	quality	?
但	在哪里	是	这	民众	到	获得	纯的	苹果	醋	的	可接受	质量	?

但是，普通民众在哪里才能买到质量合格的纯苹果醋呢?

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt][fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [æt; ət][ðə; ði]['ləʊk(ə)l] ['grəʊsərɪz] [ɪk'sept] [ɪn] [siːld] ['bɔtlz] [æt; ət] ['twenti] -

It	is	not	for	sale	at	the	local	groceries	except	in	sealed	bottles	at	twenty	-
它	是	不是	为了	销售	在	这	当地的	杂货	除了	在	密封	瓶子	在	二十	-

[faɪv] [sents] [ə; eɪ] [kwɔːt] .

five	cents	a	quart	.
五	分	一个	夸脱	.

除了密封瓶装的，每夸脱售价 25 美分外，当地杂货店不出售这种产品。

[bɪ'saɪd] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði] [ʃelf] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ðə; ði] [dɪ'stɪld] ['vɪnɪgə(r)] , [ˌɑːtɪ'fɪʃəli] ['kʌləd] [wɪð]

Beside	it	on	the	shelf	may	be	found	the	distilled	vinegar	,	artificially	colored	with
旁	它	在	这	架子	可能	是	成立	这	蒸馏	醋	,	人为地	有色	和

['kærəmel] ,

caramel	,
焦糖	,

在它旁边的架子上，可以找到用焦糖人工着色的蒸馏醋。

[ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] ['pɪklɪŋ] ['vɪnɪgə(r)][æt; ət] [ˌfɪf'tiːn] [sents] [ə; eɪ]['bɒt(ə)l] .

and	the	white	pickling	vinegar	at	fifteen	cents	a	bottle	.
和	这	白色的	腌制	醋	在	十五	分	一个	瓶子	.

还有每瓶15美分的白腌制醋。

[ɪn] [bʌlk] [ðə; ði] [dɪ'stɪld] ['vɪnɪgə(r)][kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] [sents] [ðə; ði]['gælən] [wɪð]

In	bulk	the	distilled	vinegar	can	be	bought	for	forty	cents	the	gallon	with
在	大部分	这	蒸馏	醋	能	是	买	为了	四十	分	这	加仑	和

[ə; eɪ][rɪ'laɪəb(ə)l] [ˌgærən'tiː] [bɪ'haɪnd][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] [streŋθ] [ænd; ənd]['kwɒlətɪ] .

a	reliable	guarantee	behind	it	for	strength	and	quality	.
一个	可靠的	保证	在后面	它	为了	力量	和	质量	.

散装蒸馏醋每加仑售价 40 美分，并且有可靠的效力和质量保证。

[bʌt; bət][juː; jʊ] [seɪ] ,
But **you** **say** **,**
但 你 说 ,

但你说，

[[peɪdʒ][fɔːr]] " ['ʃʊəli; 'ʃɔːli][juː; jʊ][mʌst; məst][biː; bi][mɪ'steɪkən] [ə'baʊt] [nɒt] ['biːɪŋ] ['eɪb(ə)l][tuː; tə][get]
[**Page** **4** **]** **"** **Surely** **you** **must** **be** **mistaken** **about** **not** **being** **able** **to** **get**
[页 4] " 一定 你 必须 是 错误 关于 不是 存在 有能力的 到 得到
['saɪdə(r)]['vɪnɪgə(r)][frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)]['grəʊsə(r)][ɪn] [bʌlk] .
cider **vinegar** **from** **your** **grocer** **in** **bulk** **.**
苹果酒 醋 从 你的 杂货商 在 大部分 .

[第 4 页] "你肯定搞错了，不可能在杂货店里买到散装的苹果醋。"

" [nəʊ] , ['dʒent(ə)l]['riːdə(r)] , [duː; də][nɒt][biː; bi] [dɪ'siːvd] [baɪ][ðə; ðɪ] ['stensl] [mɑːk] [ɒn][ðə; ðɪ][end][ɒv; əv]
" **No** **,** **gentle** **reader** **,** **do** **not** **be** **deceived** **by** **the** **stencil** **mark** **on** **the** **end** **of**
" 不 , 温和的 读者 , 做 不是 是 受骗 经过 这 模版 标记 在 这 结尾 的
[ðə; ðɪ] ['bærəl] .
the **barrel** **.**
这 桶 .

"不，亲爱的读者，不要被枪管末端的标记所迷惑。"

[ɪf] , [pə'tʃɑːns] , [ðɪs] [pə'tɪkjələ(r)][lɒt] [keɪm] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [ˌnɪə'baɪ] [rɑːntʃ] ,
If **,** **perchance** **,** **this** **particular** **lot** **came** **from** **a** **nearby** **ranch** **,**
如果 , 或许 , 这 特别的 很多 来了 从 一个 附近 牧场 ,

如果，碰巧，这块地来自附近的一个牧场，

[ðə; ðɪ] [ɒdz] [ɑː(r); ə(r)][ɪn]['feɪvə(r)][ɒv; əv][ɪts] [nɒt] ['biːɪŋ] [wɜːθ] ['kæriɪŋ] [həʊm] .
the **odds** **are** **in** **favor** **of** **its** **not** **being** **worth** **carrying** **home** **.**
这 赔率 是 在 偏爱 的 它是 不是 存在 值得 携带 家 .

很有可能不值得带回家。

[duː; də][nɒt] [ˌʌndə'stænd] [ˌem 'iː][tuː; tə] [spiːk] [ðʌs] ['laɪtli] [ɒv; əv][ɔːl] [həʊm] - [meɪd] ['vɪnɪgə(r)][fɔː(r); fə(r)]
Do **not** **understand** **me** **to** **speak** **thus** **lightly** **of** **all** **home** **-** **made** **vinegar** **for**
做 不是 理解 我 到 说话 因此 轻轻 的 全部 家 - 制成 醋 为了
[ðeə(r)][ɪz][sʌm; səm][tuː; tə][biː; bi] [faʊnd] [ɒv; əv] ['splendɪd] ['kwɒlətɪ] ,
there **is** **some** **to** **be** **found** **of** **splendid** **quality** **,**
那里 是 一些 到 是 成立 的 灿烂 质量 ,

不要误解我的意思，我并非轻视所有自制醋，因为其中也确实有一些品质上乘的自制醋。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ðɪ] [ɪk'sepʃ(ə)n] .
but **it** **is** **the** **exception** **.**
但 它 是 这 例外 .

但这只是例外。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] [ðə; ðɪ] ['stɔːkiːpə(r)] [wɪl] [ə'pɒlədʒaɪz][tuː; tə][ðə; ðɪ]['kʌstəmə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɪz; ɪz] [fɑːm]
As **a** **rule** **the** **storekeeper** **will** **apologize** **to** **the** **customer** **for** **his** **farm**
作为 一个 规则 这 店主 将要 道歉 到 这 顾客 为了 他的 农场
['vɪnɪgə(r)] ,
vinegar **,**
醋 ,

通常情况下，店主会为自家农场生产的醋向顾客道歉。

[bʌt; bət] [wɪð] [ðæt] [wɪtʃ] ['kɒmz] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] ['həʊlseɪl] ['diːlə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfrənt] .
but **with** **that** **which** **comes** **from** **the** **wholesale** **dealer** **it** **is** **different** **.**
但 和 那 哪个 来 从 这 批发的 经销商 它 是 不同的 .

但从批发商那里进货的情况就不同了。

[məʊst] ['sɜːt(ə)nli] [ə; eɪ][sæd] [kən'dɪʃn] ,
Most **certainly** **a** **sad** **condition** **,**
最多 当然 一个 伤心 状况 ,

这无疑是一种令人悲哀的状况。

[wen] [ðə; ðì][fɜːst][ænd; ənd][best]['vɪnɪgə(r)] [ðæt] [wɒz; wəz]['evə(r)] [meɪd] [keɪm] [frɒm; frəm][ðə; ðì][fɑːm]

when	the	first	and	best	vinegar	that	was	ever	made	came	from	the	farm
什么时候	这	第一的	和	最好的	醋	那	曾是	曾经	制成	来了	从	这	农场

[həʊm] !

home	!
家	!

有史以来第一瓶也是最好的一瓶醋就产自农场!

[wɒt] [ɪz][mɔː(r)] ,

What	is	more	,
什么	是	更多的	,

更,

[ˌaɪ 'tiː] ['kænɒt] [biː; bi] [əb'teɪnd] [frɒm; frəm][ðə; ðì]['fɑːmə(r)][ɔː(r)]['æp(ə)l]['grəʊə(r)] [tə'deɪ] [fɔː(r); fə(r)][məʊst]

it	cannot	be	obtained	from	the	farmer	or	apple	grower	today	for	most
它	不能	是	获得	从	这	农民	或者	苹果	种植者	今天	为了	最多

[ɒv; əv][ðem; ðəm][ɑː(r); ə(r)] ['baɪɪŋ] [ɔːl][ɒv; əv][ðə; ðì]['vɪnɪgə(r)] [ðeɪ] [juːz] .

of	them	are	buying	all	of	the	vinegar	they	use	.
的	他们	是	购买	全部	的	这	醋	他们	使用	.

如今已无法从农民或苹果种植户那里获得这种醋，因为他们大多都购买自己使用的醋。

[wɒt] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] [ɒv; əv]['aʊə(r)]['æp(ə)l]['vɪnɪgə(r)] ['ɪndəstri] ,

What	has	become	of	our	apple	vinegar	industry	,
什么	有	变得	的	我们的	苹果	醋	行业	,

我们的苹果醋产业怎么了?

[ænd; ənd] [waɪ] [hæv; həv][ðə; ðì] ['mɜːrtʃənt] [tɜːnd] [ðeə(r)] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ðì] [dɪ'stɪld] ['ɑːtɪk(ə)l] ?

and	why	have	the	merchants	turned	their	attention	to	the	distilled	article	?
和	为什么	有	这	商人	转向	他们的	注意力	到	这	蒸馏	文章	?

为什么商人们将注意力转向了蒸馏酒?

[ðə; ðì]['ɑːnsə(r)][tuː; tə] [ðɪs] [kæn; kən][biː; bi][hæd; həd] [wɪ'ðaʊt] [pə'sjuːɪŋ] [æn; ən] [ɪk'stensɪv]

The	answer	to	this	can	be	had	without	pursuing	an	extensive
这	回答	到	这	能	是	有	没有	追求	一个	广泛的

[ɪnˌvestɪ'geɪʃ(ə)n]['ɪntuː][ðə; ðì][ˌiːkə'nɒmɪks][ɒv; əv][ðə; ðì]['kwestʃən] .

investigation	into	the	economics	of	the	question	.
调查	进入	这	经济学	的	这	问题	.

无需对该问题的经济学原理进行深入研究，即可得到答案。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['sɪmplɪ] [ðɪs] — [ðə; ðì] ['ævərɪdʒ] [rʌn] [ɒv; əv] [fɑːm] ['vɪnɪgə(r)][ɪz][səʊ][ɪn'fɪəriə(r)][tuː; tə][ðə; ðì]

It	is	simply	this	—	the	average	run	of	farm	vinegar	is	so	inferior	to	the
它	是	简单地	这	—	这	平均的	跑步	的	农场	醋	是	所以	下	到	这

[dɪ'stɪld] ['prɒdʌkt] [ðæt] [ðə; ðì] ['mɜːrtʃənt] ['kænɒt] [ə'fɔːd] [tuː; tə]['hænd(ə)l][ˌaɪ 'tiː] .

distilled	product	that	the	merchants	cannot	afford	to	handle	it	.
蒸馏	产品	那	这	商人	不能	买得起	到	处理	它	.

原因很简单——普通的农家醋质量远不如蒸馏醋，商家根本无力经营。

[ðə; ðì]['kwɒlətɪ][ɪz][səʊ]['veərɪəb(ə)l][ænd; ənd][ðə; ðì] [streŋθ] [ɪz][səʊ][ˌʌnrɪ'laɪəb(ə)l] [ðæt] [ðə; ðì] [gʊd]

The	quality	is	so	variable	and	the	strength	is	so	unreliable	that	the	good
这	质量	是	所以	多变的	和	这	力量	是	所以	不可靠的	那	这	好的

['haʊswaɪf] [hæz; həz] ['lɜːnɪd] [θruː] [ðə; ðì] [rɪ'piːtɪd] [ɪk'spɪərɪəns] [ɒv; əv] ['hævɪŋ] [hɜː(r); hə(r)] ['pɪklz]

housewife	has	learned	through	the	repeated	experience	of	having	her	pickles
家庭主妇	有	学习	通过	这	重复	经验	的	拥有	她	泡菜

[spɔɪl] [nɒt][tuː; tə][ɑːsk][fɔː(r); fə(r)]['saɪdə(r)]['vɪnɪgə(r)] .

spoil	not	to	ask	for	cider	vinegar	.
剧透	不是	到	问	为了	苹果酒	醋	.

苹果醋的质量参差不齐，效力也极不稳定，以至于贤惠的家庭主妇们在泡菜一次次变质的经历中吸取了教训，不再要求购买苹果醋。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] [gʊd] ['riːz(ə)n] [waɪ] [ðɪs] [kən'dɪʃn] [ɒv; əv] [ə'feəz] [ʃʊd; ʃəd][ɪg'zɪst] [wɪtʃ] [hæz; həz]

There	is	no	good	reason	why	this	condition	of	affairs	should	exist	which	has
那里	是	不	好的	原因	为什么	这	状况	的	事务	应该	存在	哪个	有

[rɪ'zʌltɪd] [ɪn] ['pleɪsɪŋ] [ə; eɪ] ['bɔɪkɒt] [ɒn][ðə; ði] [fɑːm] ['prɒdʌkt] ,

resulted	in	placing	a	boycott	on	the	farm	product	,
结果	在	放置	一个	联合抵制	在	这	农场	产品	,

没有任何正当理由可以解释为什么会出现这种情况，从而导致对该农产品的抵制。

[bʌt; bət][ɪn][ðə; ði] [laɪt] [ɒv; əv][ðə; ði][fækts][æz; əz] [ðeɪ] ['æktʃuəli] [ɪg'zɪst] ,

but	in	the	light	of	the	facts	as	they	actually	exist	,
但	在	这	光	的	这	事实	作为	他们	实际上	存在	,

但根据实际情况来看，

[ɪz][nɒt][ðə; ði][kən'sjuːmə(r)]['dʒʌstɪfaɪd][ɪn] ['teɪkɪŋ] [ðɪs] [stænd] ?

is	not	the	consumer	justified	in	taking	this	stand	?
是	不是	这	消费者	合理的	在	采取	这	站立	?

消费者采取这种立场难道不合理吗?

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] [daʊt] [ðæt] [ðə; ði] [sɪn'θetɪk] ['ɑːtɪk(ə)l][hæz; həz] [kʌm] [tuː; tə] [steɪ] ,

There	is	no	doubt	that	the	synthetic	article	has	come	to	stay	,
那里	是	不	怀疑	那	这	合成的	文章	有	来	到	停留	,

毫无疑问，合成材料已经成为我们生活的一部分。

[bʌt; bət] [ðɪs] [dʌz] [nɒt] [miːn] [ðæt] ['dʒenjuɪn]['æp(ə)l]['vɪnɪgə(r)][ɪz][ə; eɪ] [θɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði][pɑːst] .

but	this	does	not	mean	that	genuine	apple	vinegar	is	a	thing	of	the	past	.
但	这	做	不是	意思是	那	真的	苹果	醋	是	一个	事物	的	这	过去的	.

但这并不意味着真正的苹果醋已经过时了。

[haʊ'evə(r)] ,

However	,
然而	,

然而，

[ʌn'tɪl][wiː; wi][ɑː(r); ə(r)]['eɪb(ə)l][tuː; tə][prə'djuːs][æz; əz] [gʊd] [ɔː(r)]['betə(r)]['vɪnɪgə(r)][ɒn][ðə; ði][fɑːm]

until	we	are	able	to	produce	as	good	or	better	vinegar	on	the	farm
直到	我们	是	有能力的	到	生产	作为	好的	或者	更好的	醋	在	这	农场

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['ɔːtʃəd] [ænd; ənd][kæn; kən] [ˌgærən'tiː] [ɪts]['kwɒlətɪ][ænd; ənd] [streŋθ] [tuː; tə][biː; bi]

and	in	the	orchard	and	can	guarantee	its	quality	and	strength	to	be
和	在	这	果园	和	能	保证	它是	质量	和	力量	到	是

['riːz(ə)nəblɪ] ['kɒnstənt] ,

reasonably	constant	,
合理	持续的	,

直到我们能够在农场和果园生产出同样好甚至更好的醋，并能保证其质量和浓度保持相对稳定为止。

[wiː; wi][hæv; həv][nəʊ] [raɪt] [tuː; tə][ɑːsk][ɔː(r)][tuː; tə][ɪk'spekt][ðə; ði]['pʌblɪk][tuː; tə] [baɪ] [æn; ən][ɪn'fɪərɪə(r)]

we	have	no	right	to	ask	or	to	expect	the	public	to	buy	an	inferior
我们	有	不	正确的	到	问	或者	到	预计	这	民众	到	买	一个	下

['prɒdʌkt] [ɔː(r)][tuː; tə][help] [bɪld] [ʌp][ðə; ði] ['ɪndəstrɪ] [baɪ][ɪts] ['pætrənɪdʒ] .

product	or	to	help	build	up	the	industry	by	its	patronage	.
产品	或者	到	帮助	建造	向上	这	行业	经过	它是	赞助	.

我们无权要求或期望公众购买劣质产品，或通过公众的惠顾来帮助发展该行业。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][dʒʌst][æz; əz] ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] [haɪ] - [greɪd] ['æp(ə)l]['vɪnɪgə(r)][æt; ət][həʊm] [wen] [wʌn]

It	is	just	as	easy	to	make	high	-	grade	apple	vinegar	at	home	when	one
它	是	只是	作为	简单的	到	制作	高的	-	年级	苹果	醋	在	家	什么时候	一

[ˌʌndə'stændz] [ðə; ði] ['dɪfrənt] [ɑːpə'reɪʃnz] [ænd; ənd]['prɪnsəp(ə)lz] [ɪn'vɒlvd] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə] [meɪk]

understands	the	different	operations	and	principles	involved	as	it	is	to	make
明白	这	不同的	运营	和	原则	涉及	作为	它	是	到	制作

[gʊd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)] [gʊd] [bred] .

good	butter	or	good	bread	.
好的	黄油	或者	好的	面包	.

只要了解其中涉及的不同操作和原理，在家制作优质苹果醋就和制作优质黄油或优质面包一样容易。

[ɪf] [ðə; ði] ['haʊswaɪf] [nju:] [æz; əz]['lɪt(ə)l][ə'baʊt] ['meɪkɪŋ] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] [bred] [æz; əz][ðə; ði]

If	the	housewife	knew	as	little	about	making	butter	and	baking	bread	as	the
如果	这	家庭主妇	知道	作为	小的	关于	制作	黄油	和	烘烤	面包	作为	这

['ævərɪdʒ] ['fɑ:mə(r)][ɔ:(r)] ['ɔ:tʃədɪst] [nəʊz] [ə'baʊt] ['meɪkɪŋ] ['vɪnɪgə(r)] ,

average	farmer	or	orchardist	knows	about	making	vinegar	,
平均的	农民	或者	果园主	知道	关于	制作	醋	,

如果家庭主妇对制作黄油和烘焙面包的了解，就像普通农民或果园主对制作醋的了解一样少，

[wi:; wi][ʃʊd; ʃəd][ɔ:l] [fə'seɪk] [ðə; ði][stɑ:f][ɒv; əv][laɪf][ænd; ənd] [teɪk] ['refju:dʒ][ɪn][ðə; ði] ['nɪərɪst]

we	should	all	forsake	the	staff	of	life	and	take	refuge	in	the	nearest
我们	应该	全部	背叛	这	职员	的	生活	和	拿	避难所	在	这	最近的

[ˌsænə'teərɪəm] .

sanitarium	.
疗养院	.

我们都应该放弃维持生计的手段，躲进最近的疗养院。

[[peɪdʒ][faɪv]]

[	Page	5	]
[	页	5	]

[第5页]

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] ['æplz] .

Selection	of	the	Apples	.
选择	的	这	苹果	.

挑选苹果。

[wɒt] [hæz; həz] [bi:n] [sed] [ə'bʌv] [kən'sɜ:nɪŋ] ['sekənd] [greɪd] [fru:t][fɔ:(r); fə(r)]['saɪdə(r)][ænd; ənd]

What	has	been	said	above	concerning	second	grade	fruit	for	cider	and
什么	有	到过	说	多于	有关	第二	年级	水果	为了	苹果酒	和

['vɪnɪgə(r)][ɪz][nɒt][tu:; tə][bi:; bi] [kən'stru:d] [æz; əz] ['mi:nɪŋ] ['rɒt(ə)n] ,

vinegar	is	not	to	be	construed	as	meaning	rotten	,
醋	是	不是	到	是	解释	作为	意义	烂	,

以上关于用于酿造苹果酒和醋的二级水果的说法，不应被理解为指腐烂的水果。

['wɜ:mi] , ['dɜ:ti] , [ɔ:(r)][ˌʌn'raɪp][fru:t] .

wormy	,	dirty	,	or	unripe	fruit	.
蠕虫状的	,	肮脏的	,	或者	生	水果	.

有虫蛀、有污垢或未成熟的水果。

['nʌθɪŋ] [ɪz] [geɪnd] [baɪ] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['præktɪs] [ænd; ənd]['ɒf(ə)n][ɔ:l][ɪz] [lɒst] .

Nothing	is	gained	by	such	a	practice	and	often	all	is	lost	.
没有什么	是	获得	经过	这样的	一个	实践	和	经常	全部	是	丢失的	.

这种做法没有任何益处，往往反而会失去一切。

[ɪn][ðə; ði][fɜ:st] [pleɪs] ,

In	the	first	place	,
在	这	第一的	地方	,

首先，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɒsəb(ə)l][tu:; tə]['kʌvə(r)][ʌp][ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [spɔɪld] ['æplz] [ɪn][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] ,

it	is	impossible	to	cover	up	the	flavor	of	the	spoiled	apples	in	the	vinegar	,
它	是	不可能的	到	覆盖	向上	这	味道	的	这	被宠坏了	苹果	在	这	醋	,

醋里根本掩盖不了烂苹果的味道。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði]['sekənd] [pleɪs] , [wen] [dɪ'keɪd] [ænd; ənd]['dɜ:ti] [fru:t][ɪz] [ɪm'plɔɪd] ,

and	in	the	second	place	,	when	decayed	and	dirty	fruit	is	employed	,
和	在	这	第二	地方	,	什么时候	腐烂的	和	肮脏的	水果	是	受雇	,

其次，当使用腐烂肮脏的水果时，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈpræktɪkli] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈkwestʃən] [tuː; tə][kənˈtrəʊl][ðə; ði] [ˌfɜːmenˈteɪʃ(ə)n] [ɪn][ðə; ði][ˈsaɪdə(r)]

it	is	practically	out	of	the	question	to	control	the	fermentations	in	the	cider
它	是	几乎	出去	的	这	问题	到	控制	这	发酵	在	这	苹果酒

[əˈpɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði][ˈkwɒləti][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈfɪnɪʃt] [ˈprɒdʌkt] [dɪˈpendz] [ˈɔːlməʊst] [ɪnˈtaɪəli] .

upon	which	the	quality	of	the	finished	product	depends	almost	entirely	.
之上	哪个	这	质量	的	这	完成的	产品	取决于	几乎	完全	.

控制苹果酒的发酵过程几乎是不可能的，而成品的质量几乎完全取决于发酵过程。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ]['riːz(ə)n] [waɪ] ['æplz] [wɪtʃ] [hæv; həv] ['mɪəli] [biːn] [bruːzd] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi] [juːst] ,

There	is	no	reason	why	apples	which	have	merely	been	bruised	should	not	be	used	,
那里	是	不	原因	为什么	苹果	哪个	有	仅仅	到过	瘀伤	应该	不是	是	用过的	,

仅仅有些擦伤的苹果并没有什么不妥之处，它们仍然可以食用。

[ænd; ənd] [weə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] [tuː] ['bædli] [rɔtid] , [ðə; ði][spft] ['pɔːʃ(ə)n][kæn; kən][biː; bi][kʌt] [aʊt] .

and	where	they	are	not	too	badly	rotted	,	the	soft	portion	can	be	cut	out	.
和	在哪里	他们	是	不是	也	糟糕	腐烂的	,	这	柔软的	部分	能	是	切	出去	.

如果腐烂程度不太严重，可以把软的部分切掉。

['tʃɪldrən] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlweɪz][glæd][tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ][hænd][ɪn]['saɪdə(r)] ['meɪkɪŋ] [ænd; ənd] [ðɪs] [ɪz][dʒʌst]

Children	are	always	glad	to	have	a	hand	in	cider	making	and	this	is	just
孩子们	是	总是	高兴的	到	有	一个	手	在	苹果酒	制作	和	这	是	只是

[weə(r)] [ðeə(r)] ['sɜːvɪsɪz] [wɪl] [fɪt][ɪn] ['naɪsli] .

where	their	services	will	fit	in	nicely	.
在哪里	他们的	服务	将要	合身	在	很好	.

孩子们总是很乐意参与苹果酒的酿造，而这正是他们大显身手的好地方。

[rɪˈmembə(r)] [ðæt] ['meni] [hændz] [meɪk] [laɪt] [wɜːk] [ænd; ənd] ['laɪkwaɪz] [kliːn] , [əkˈseptəb(ə)l]['saɪdə(r)] ,

Remember	that	many	hands	make	light	work	and	likewise	clean	,	acceptable	cider	,
记住	那	许多	双手	制作	光	工作	和	同样地	干净的	,	可接受	苹果酒	,

记住，人多力量大，酿造干净、优质的苹果酒也是如此。

[ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] [səˈpraɪzd] [tuː; tə] [siː] [ɪn] [haʊ] [ʃɔːt] [ə; eɪ] [taɪm][ðə; ði] [spɔɪld] [pɑːts]

and	you	will	be	surprised	to	see	in	how	short	a	time	the	spoiled	parts
和	你	将要	是	惊讶	到	看	在	如何	短的	一个	时间	这	被宠坏了	部分

[kæn; kən][biː; bi] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bʊʃlz] [ɒv; əv] ['ʌðəwaɪz] ['wɜːθləs] ['æplz] .

can	be	removed	from	the	bushels	of	otherwise	worthless	apples	.
能	是	已移除	从	这	蒲式耳	的	否则	毫无价值	苹果	.

你会惊讶地发现，只需很短的时间，就能从成堆原本毫无价值的苹果中去除腐烂的部分。

[ðə; ði] [ɪmˈpɔːt(ə)ns] [ɒv; əv] ['wɒʃɪŋ] [ðə; ði] ['æplz] ['θʌrəli] [wɪð] [kliːn] ['wɔːtə(r)][bɪˈfɔː(r)] [ðeɪ] [gəʊ]

The	importance	of	washing	the	apples	thoroughly	with	clean	water	before	they	go
这	重要性	的	洗涤	这	苹果	彻底	和	干净的	水	前	他们	去

[tuː; tə][ðə; ði] [mɪl] [tuː; tə][biː; bi] [graʊnd] ['kænɒt] [biː; bi][ˌoʊvər'estɪmeɪtɪd] .

to	the	mill	to	be	ground	cannot	be	overestimated	.
到	这	磨	到	是	地面	不能	是	高估	.

苹果在送去磨坊研磨之前，用清水彻底清洗干净的重要性怎么强调都不为过。

[ðeə(r)] [ɪz] [baʊnd] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv][sɔɪl] [ænd; ənd] [dʌst] ['klɪŋɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd]

There	is	bound	to	be	a	quantity	of	soil	and	dust	clinging	to	the	outside
那里	是	边界	到	是	一个	数量	的	土壤	和	灰尘	依恋	到	这	外部

,

,

,

外部必然会附着一些泥土和灰尘。

[pəˈtɪkjələli] [weə(r)] [ðə; ði] ['ɔːtʃədz] [laɪ] [əˈlɒŋ] [ə; eɪ]['pʌblɪk][rəʊd][ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [kliːn] ['kʌltɪveɪtɪd]

particularly	where	the	orchards	lie	along	a	public	road	and	are	clean	cultivated
特别	在哪里	这	果园	说谎	沿着	一个	民众	路	和	是	干净的	栽培

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['æplz] [fɔːl][ɒn] [plaʊ] [graʊnd] .

so	that	the	apples	fall	on	plowed	ground	.
所以	那	这	苹果	落下	在	犁过的	地面	.

尤其是一些果园位于公共道路沿线，并且经过彻底耕作，使得苹果落在耕过的土地上。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] ['kærid] [aʊt] ['veri] [kən'viːniəntli] [ɪn][æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['wɒʃtʌb] ,

This	can	be	carried	out	very	conveniently	in	an	ordinary	washtub	,
这	能	是	携带	出去	非常	方便	在	一个	普通的	洗衣盆	,

这在普通的洗衣盆里就能很方便地完成。

['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['æplz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][dreɪn] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [graʊnd] .

after	which	the	apples	should	be	allowed	to	drain	before	they	are	ground	.
后	哪个	这	苹果	应该	是	允许	到	流走	前	他们	是	地面	.

之后应让苹果沥干水分，然后再磨成粉。

[wʌn] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [ə'stɒnɪʃt] [æt; ət][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [mʌd] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)]['ɑːftə(r)] [sʌtʃ] [æn; ən]

One	is	always	astonished	at	the	amount	of	mud	in	the	water	after	such	an
一	是	总是	惊讶	在	这	数量	的	泥	在	这	水	后	这样的	一个

[ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] ,

operation	,
手术	,

每次手术后，水中的泥沙量总是令人惊讶。

['iːv(ə)n] [wen] ['relətɪvli] [kliːn] , [hænd] - [pɪkt] [fruːt] [ɪz] [ɪm'plɔɪd] .

even	when	relatively	clean	,	hand	-	picked	fruit	is	employed	.
甚至	什么时候	相对地	干净的	,	手	-	挑选	水果	是	受雇	.

即使使用相对干净的手工采摘的水果。

[let] [juː 'es] [siː] [nekst] ['weðə(r)] [ɔːl] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] ['iːkwəli] [wel] ['suːtɪd; 'sjuːtɪd][tuː; tə]

Let	us	see	next	whether	all	varieties	of	apples	are	equally	well	suited	to
让	我们	看	下一个	无论	全部	品种	的	苹果	是	同样地	出色地	适合	到

['saɪdə(r)]['vɪnɪgə(r)] ['meɪkɪŋ] ;

cider	vinegar	making	;
苹果酒	醋	制作	;

接下来让我们看看所有品种的苹果是否都同样适合制作苹果醋；

['weðə(r)] [ə; eɪ] [gʊd] ['saɪdə(r)]['æp(ə)l][ɪz] [ˌnesə'serəli] [ə; eɪ] [gʊd] ['vɪnɪgə(r)]['æp(ə)l] ;

whether	a	good	cider	apple	is	necessarily	a	good	vinegar	apple	;
无论	一个	好的	苹果酒	苹果	是	一定	一个	好的	醋	苹果	;

好的苹果酒苹果未必就是好的醋苹果；

[ænd; ənd] [wɒt] [kən'stɪtʃuənt] [ɔː(r)] [kən'stɪtʃʊənt] [ɒv; əv][ðə; ði]['æp(ə)l] [dɪ'tɜːmɪn] [ɪts] ['juːsflnəs]

and	what	constituent	or	constituents	of	the	apple	determine	its	usefulness
和	什么	组分	或者	成分	的	这	苹果	决定	它是	用处

[fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] ['dɪfrənt] [p'ɜːpəsɪz] .

for	these	different	purposes	.
为了	这些	不同的	目的	.

苹果的哪些成分决定了它在这些不同用途上的有效性。

[ɪn]['ɑːnsə(r)][tuː; tə][ðə; ði][fɜːst] ['kwestʃən] ,

In	answer	to	the	first	question	,
在	回答	到	这	第一的	问题	,

针对第一个问题，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [sed] [ðæt] ['æplz] ['dɪfə(r)] ['veri] ['waɪdli] [ɪn][ðeə(r)][əˌdæptə'bɪlətɪ][tuː; tə]['saɪdə(r)]

it	may	be	said	that	apples	differ	very	widely	in	their	adaptability	to	cider
它	可能	是	说	那	苹果	不同	非常	广泛	在	他们的	适应性	到	苹果酒

[ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] ['meɪkɪŋ] ;

and	vinegar	making	;
和	醋	制作	;

可以说，不同品种的苹果在酿造苹果酒和苹果醋方面的适应性差异很大；

[sʌm; səm] [ə'pɪə(r)] [tu:; tə][hæv; həv] [bi:n] [kri'eɪtɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ['veri] ['pɜ:pəs] , [waɪl] ['ʌðə(r)z] [wʊd]

some	appear	to	have	been	created	for	this	very	purpose	,	while	others	would
一些	出现	到	有	到过	创建	为了	这	非常	目的	,	尽管	其他的	会

[nɒt][du:; də][æt; ət][ɔ:l] .

not	do	at	all	.
不是	做	在	全部	.

有些似乎就是为此目的而设计的，而另一些则完全不适用。

[kən'sɜ:nɪŋ] [ðə; ði]['sekənd] [pɔɪnt] ,

Concerning	the	second	point	,
有关	这	第二	观点	,

关于第二点，

[wi:; wi][faɪnd][ˌaɪ 'ti:][ɪz][kwaɪt]['ɒf(ə)n][ðə; ði] [keɪs] [ðæt] [æn; ən]['æp(ə)l] [wɪtʃ] [meɪks] [æn; ən] ['eksələnt]

we	find	it	is	quite	often	the	case	that	an	apple	which	makes	an	excellent
我们	寻找	它	是	相当	经常	这	案件	那	一个	苹果	哪个	制作	一个	出色的

['saɪdə(r)][tu:; tə][drɪŋk] [wʊd] [nɒt] [meɪk] [gʊd] ['vɪnɪgə(r)] .

cider	to	drink	would	not	make	good	vinegar	.
苹果酒	到	喝	会	不是	制作	好的	醋	.

我们发现，很多时候，能酿造出优质苹果酒的苹果，却不能酿造出优质的醋。

[ðɪs] [ɪz] [dju:] [tu:; tə][ðə; ði][fækt] [ðæt] [məʊst] [teɪsts] [dɪ'mɑ:nd][ə; eɪ]['saɪdə(r)] [ðæt] [ɪz][nɒt] [tu:] [swi:t]

This	is	due	to	the	fact	that	most	tastes	demand	a	cider	that	is	not	too	sweet
这	是	到期的	到	这	事实	那	最多	口味	要求	一个	苹果酒	那	是	不是	也	甜的

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪt] [ə'sɪdəti] .

and	with	a	slight	acidity	.
和	和	一个	轻微	酸度	.

这是因为大多数人的口味都希望苹果酒不太甜，略带酸味。

[sʌtʃ] [[peɪdʒ][sɪks]] ['æp(ə)l][dʒu:s] [wʊd] [bi:; bi] ['veri] [æpt][tu:; tə] [meɪk] [wi:k] ['vɪnɪgə(r)][bɪ'kəz; bɪ'kɒz]

Such	[	Page	6	]	apple	juice	would	be	very	apt	to	make	weak	vinegar	because
这样的	[	页	6	]	苹果	汁	会	是	非常	易于	到	制作	虚弱的	醋	因为

[ɒv; əv][ðə; ði] ['relətɪvli] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['prez(ə)nt] .

of	the	relatively	small	amount	of	sugar	present	.
的	这	相对地	小的	数量	的	糖	展示	.

这样的苹果汁（见第 6 页）由于含糖量相对较低，很容易制成味道较淡的醋。

[ðɪs] ['refrəns] [tu:; tə]['ʃʊgə(r)] [brɪŋz] [ju: 'es][tu:; tə][ðə; ði] [θɜ:d] ['aɪtəm] , ['neɪmli] ,

This	reference	to	sugar	brings	us	to	the	third	item	,	namely	,
这	参考	到	糖	带来	我们	到	这	第三	物品	,	即	,

提到糖，就引出了第三点，即：

[ðə; ði][ɪm'pɔ:t(ə)nt] [kən'stɪtʃʊənt] [ɒv; əv][ðə; ði]['æp(ə)l][səʊ][fɑ:(r)][æz; əz]['saɪdə(r)][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)]

the	important	constituents	of	the	apple	so	far	as	cider	and	vinegar
这	重要的	成分	的	这	苹果	所以	远的	作为	苹果酒	和	醋

[ɑ:(r); ə(r)] [kən'sɜ:nd] .

are	concerned	.
是	担心的	.

就苹果酒和苹果醋而言，苹果的重要成分是什么？

['sevrəl] [j'iəz] [ə'gəʊ] , ['dɑ:ktər; draɪv] . [væn] [s'laɪk] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɪ'ni:və] , [en] . [waɪ] . , [ɪk'sperɪmənt]

Several	years	ago	,	Dr	.	Van	Slyke	of	the	Geneva	,	N	.	Y	.	,	Experiment
一些	年	前	,	博士	.	范	斯莱克	的	这	日内瓦	,	N	.	是	.	,	实验

['steɪʃ(ə)n] ,

Station	,
车站	,

几年前，纽约州日内瓦实验站的范·斯莱克博士

[rɪ'pɔːtɪd] [ə; eɪ]['sɪəriːz][ɒv; əv]['æpə(ə)l][dʒuːs] [ˌreprɪ'zentɪŋ] ['eɪti] - [θriː] ['dɪfrənt]
reported **a** **series** **of** **analyses** **of** **apple** **juices** **representing** **eighty** **-** **three** **different**
据报道 一个 系列 的 分析 的 苹果 果汁 代表 八十 - 三 不同的
[ə'merɪkən] - [grəʊn] [və'raɪətiz] .
American **-** **grown** **varieties** **.**
美国人 - 生长 品种 .

报告称，对代表 83 个不同美国种植品种的苹果汁进行了一系列分析。

[hiː; hi] [gɪvz] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [ðiːz] [dʒuːs][æz; əz] [fˈɒləʊz] :
He **gives** **the** **average** **composition** **of** **these** **juices** **as** **follows** **:**
他 给予 这 平均的 作品 的 这些 果汁 作为 跟随 :

他给出的这些果汁的平均成分如下：

['sɒlɪdz] - . - [pə(r)] [sent]
Solids **13** **.** **52** **per** **cent**
固体 - . - 每 中心

固体含量 13.52%

['təʊt(ə)l]['ʃʊgə(r)][æz; əz] [ɪn'vɜːt] ['ʃʊgə(r)] - . - [pə(r)] [sent]
Total **sugar** **as** **invert** **sugar** **10** **.** **91** **per** **cent**
全部的 糖 作为 倒置 糖 - . - 每 中心

总糖（以转化糖计）10.91%

[æʃ] . - [pə(r)] [sent]
Ash **.** **29** **per** **cent**
灰 . - 每 中心

灰分 0.29%

[fɪkst] ['æsɪd] (['mælɪk]) . - [pə(r)] [sent]
Fixed **acid** **(** **malic** **)** **.** **52** **per** **cent**
固定的 酸 (恶意) . - 每 中心

固定酸（苹果酸）0.52%

[ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [ʌn'kwestʃənəbli] [ðə; ði][məʊst][ɪm'pɔːt(ə)nt][ɒv; əv] [ðiːz] ['sʌbstənsɪz] [səʊ][fɑː(r)][æz; əz]
The **sugar** **is** **unquestionably** **the** **most** **important** **of** **these** **substances** **so** **far** **as**
这 糖 是 毫无疑问 这 最多 重要的 的 这些 物质 所以 远的 作为
[ðə; ði] [pɑːt] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [pleɪz] [ɪn][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ɒv; əv]['saɪdə(r)]['vɪnɪgə(r)] [sɪns] [ðə; ði] [dɪ'griː] [ɒv; əv]
the **part** **which** **it** **plays** **in** **the** **making** **of** **cider** **vinegar** **since** **the** **degree** **of**
这 部分 哪个 它 演出 在 这 制作 的 苹果酒 醋 自从 这 程度 的
['saʊənəs] [djuː] [tuː; tə][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)]['æsɪd] ([ə'siːtɪk]) [ɪz] [də'rektli] [prə'pɔːʃən(ə)l] [tuː; tə][ðə; ði]
sourness **due** **to** **the** **vinegar** **acid** **(** **acetic** **)** **is** **directly** **proportional** **to** **the**
酸味 到期的 到 这 醋 酸 (乙酸) 是 直接地 比例 到 这
[fə'mentəbəl] ['ʃʊgə(r)]['prez(ə)nt] ;
fermentable **sugar** **present** **;**
可发酵的 糖 展示 ;

就苹果醋的制作而言，糖无疑是这些物质中最重要的，因为醋酸（乙酸）的酸度与可发酵糖的含量成正比；

[ɪn]['ʌðə(r)] [wɜːdz] ,
in **other** **words** **,**
在 其他 字 ,

换句话说，

[ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði]['æsɪd] [wɪtʃ] [wɒz; wəz][nɒt] [ə'rɪdʒənəli]['prez(ə)nt][ɪn][ðə; ði]['saɪdə(r)][æz; əz]['nætʃ(ə)rəl]
all **of** **the** **acid** **which** **was** **not** **originally** **present** **in** **the** **cider** **as** **natural**
全部 的 这 酸 哪个 曾是 不是 起初 展示 在 这 苹果酒 作为 自然的
['æp(ə)l]['æsɪd] ,
apple **acid** **,**
苹果 酸 ,

所有原本并不存在于苹果酒中的天然苹果酸都包含在内。

[ɔː(r)]['mælɪk]['æsɪd] , [ɪz] [prə'djuːst] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][baɪ] ['prəʊsesɪz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [suːn] [tuː; tə]

or	malic	acid	,	is	produced	from	the	sugar	by	processes	which	are	soon	to
或者	恶意	酸	,	是	生产	从	这	糖	经过	流程	哪个	是	很快	到

[biː; bi] [dɪ'skraɪbd] .

be	described	.
是	描述	.

苹果酸，或称苹果酸，是由糖类通过即将描述的过程制成的。

['ðeəfɔː(r)] ,

Therefore	,
所以	,

所以，

[sɪns] [frɒm; frəm][ə; eɪ]['gɪv(ə)n] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][dʒʌst][səʊ] [mʌtʃ] ['æsɪd][ænd; ənd][nəʊ][mɔː(r)]

since	from	a	given	amount	of	sugar	just	so	much	acid	and	no	more
自从	从	一个	给定	数量	的	糖	只是	所以	很多	酸	和	不	更多的

[kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ,

can	be	made	,
能	是	制成	,

因为一定量的糖只能产生一定量的酸，不能再产生了更多。

[wiː; wi][kæn; kən] [ˌʌndə'stænd] [kwaɪt] ['redɪli] [ðæt] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [haɪ] [greɪd] ['vɪnɪgə(r)][ɒv; əv]

we	can	understand	quite	readily	that	for	a	high	grade	vinegar	of
我们	能	理解	相当	容易	那	为了	一个	高的	年级	醋	的

['mæksɪməm][ə'sɪdəti][ðə; ði]['æp(ə)l][dʒuːs] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði][məʊst]['ʃʊgə(r)] [wɪl] [biː; bi][ðə; ði][məʊst]

maximum	acidity	the	apple	juice	containing	the	most	sugar	will	be	the	most
最大限度	酸度	这	苹果	汁	包含	这	最多	糖	将要	是	这	最多

[dɪ'zaɪərəb(ə)l] .

desirable	.
理想	.

我们很容易理解，对于酸度最高的优质醋来说，含糖量最高的苹果汁是最理想的选择。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['nætʃ(ə)rəl]['æsɪd]['prez(ə)nt][ɪn][ðə; ði][dʒuːs] [pleɪz] [æn; ən] [ˌɪnsɪg'nɪfɪkənt] [pɑːt] [ɪn]

The	amount	of	natural	acid	present	in	the	juice	plays	an	insignificant	part	in
这	数量	的	自然的	酸	展示	在	这	汁	演出	一个	微不足道	部分	在

[ðə; ði]['faɪn(ə)l][ə'sɪdəti][ɒv; əv][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] ,

the	final	acidity	of	the	vinegar	,
这	最终的	酸度	的	这	醋	,

果汁中天然酸的含量对醋的最终酸度影响甚微。

[sɪns] [ðə; ði] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ðæt] [ɪz]['prez(ə)nt][ɪn][ðə; ði]['æp(ə)l][dʒuːs] ['præktɪkli] [ɔːl] [ˌdisə'piə]

since	the	small	quantity	that	is	present	in	the	apple	juice	practically	all	disappears
自从	这	小的	数量	那	是	展示	在	这	苹果	汁	几乎	全部	消失

['djʊərɪŋ][ðə; ði] [tʃeɪndʒ] ['ɪntuː]['vɪnɪgə(r)] .

during	the	change	into	vinegar	.
期间	这	改变	进入	醋	.

因为苹果汁中存在的少量物质在变成醋的过程中几乎全部消失了。

[frɒm; frəm] [ðɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][klɪə(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][nɒt][ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl]['æp(ə)l]['æsɪd]

From	this	it	is	clear	that	it	is	the	sugar	and	not	the	natural	apple	acid
从	这	它	是	清除	那	它	是	这	糖	和	不是	这	自然的	苹果	酸

[ðæt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kən'sɪdəd] [ɪn]['saɪdə(r)][fɔː(r); fə(r)]['vɪnɪgə(r)] .

that	is	to	be	considered	in	cider	for	vinegar	.
那	是	到	是	经过考虑的	在	苹果酒	为了	醋	.

由此可见，苹果醋中应该考虑的是糖分，而不是苹果中的天然酸。

[naʊ] , [æz; əz][hæz; həz] [biːn] ['steɪtɪd] [ə'bʌv] ,

Now	,	as	has	been	stated	above	,
现在	,	作为	有	到过	声明	多于	,

正如上文所述，

['saɪdə(r)][fɔ:(r); fə(r)]['teɪb(ə)l][ju:z][ɪz]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][mɔ:(r)]['plez(ə)nt][tu:; tə][drɪŋk] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɒt][tu:]

cider	for	table	use	is	usually	more	pleasant	to	drink	when	it	is	not	too
苹果酒	为了	桌子	使用	是	通常	更多的	令人愉快的	到	喝	什么时候	它	是	不是	也

['hevi] [ænd; ənd] [wen] [ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)][ɪz]['ləʊə(r)][ænd; ənd][ðə; ðɪ]['æsɪd] ['sʌmwɒt] ['haɪə(r)][ðæn; ðən]

heavy	and	when	the	sugar	is	lower	and	the	acid	somewhat	higher	than
重的	和	什么时候	这	糖	是	降低	和	这	酸	有些	更高	比

[ðə; ðɪ] ['stændəd] [fɔ:(r); fə(r)]['vɪnɪgə(r)]['saɪdə(r)][rɪ'kwaɪəz] .

the	standard	for	vinegar	cider	requires	.
这	标准	为了	醋	苹果酒	需要	.

用于餐桌的苹果酒，如果口感不太浓稠，糖分含量较低，酸度比醋用苹果酒的标准要求略高，那么饮用起来通常会更令人愉悦。

[ðə; ðɪ][ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ðɪ][dʒu:s][ɒv; əv][sʌm; səm][ɒv; əv]['aʊə(r)] ['kɒmən] [kə'mɜ:ʃ(ə)l] [və'raɪətiz] ,

The	composition	of	the	juice	of	some	of	our	common	commercial	varieties	,
这	作品	的	这	汁	的	一些	的	我们的	常见的	商业的	品种	,

[ɪ'speʃəli] [ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)]['kɒntent] ,

especially	the	sugar	content	,
尤其	这	糖	内容	,

我们一些常见商业品种的果汁成分，特别是含糖量，

[meɪ] [bi:; bi][ɒv; əv] ['ɪntrəst] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm][ɪn] [kə'nekʃn] [wɪð] [wɒt] [hæz; həz] [bi:n] [sed] [wɪð]

may	be	of	interest	at	this	time	in	connection	with	what	has	been	said	with
可能	是	的	兴趣	在	这	时间	在	联系	和	什么	有	到过	说	和

['refrəns] [tu:; tə][ðə; ðɪ][ˌsu:tə'bɪlətɪ; ˌsju:tə'bɪlətɪ][ɒv; əv] ['dɪfrənt] ['saɪdə(r)][fɔ:(r); fə(r)]['vɪnɪgə(r)] ['meɪkɪŋ] .

reference	to	the	suitability	of	different	ciders	for	vinegar	making	.
参考	到	这	适应性	的	不同的	苹果酒	为了	醋	制作	.

目前，人们可能会对有关不同苹果酒是否适合用于制作醋的讨论感兴趣。

[ðə; ðɪ] [[peɪdʒ]['sɛvən]] [ə'næləsi:z] [wɪtʃ] [aɪ][ˌeɪ 'em] [səb'mɪtɪŋ] [ɑ:(r); ə(r)] [ðəʊz] ['gɪv(ə)n][baɪ]

The	[	Page	7	]	analyses	which	I	am	submitting	are	those	given	by
这	[	页	7	]	分析	哪个	我	是	提交	是	那些	给定	经过

['dɑ:ktər; draɪv] . [væn] [s'laɪk] [*] [fɔ:(r); fə(r)] ['i:stən] ['æplz] .

Dr	.	Van	Slyke	[	*	]	for	eastern	apples	.
博士	.	范	斯莱克	[	*	]	为了	东	苹果	.

我提交的[第 7 页]分析是 Van Slyke 博士[*]对东方苹果的分析。

[*] [væn] [s'laɪk] , [el] , [el] . , ['bʊlətɪn] - , [dʒɪ'ni:və] , [en] , [waɪ] . , [ˌeks 'pi:] . [stɑ:] .

[	*	]	Van	Slyke	,	L	,	L	.	,	Bulletin	258	,	Geneva	,	N	,	Y	.	,	Exp	.	Sta	.
[	*	]	范	斯莱克	,	L	,	L	.	,	公告	-	,	日内瓦	,	N	,	是	.	,	经验	.	斯塔	.

[*] Van Slyke, L, L.，公告 258，日内瓦，N, Y.，Exp。斯塔。

" [ə; eɪ] ['stʌdi] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['kemɪstrɪ] [ɒv; əv] [həʊm] - [meɪd] ['saɪdə(r)]['vɪnɪgə(r)] , " - .

"	A	Study	of	the	Chemistry	of	Home	-	Made	Cider	Vinegar	,	"	1904	.
"	一个	学习	的	这	化学	的	家	-	制成	苹果酒	醋	,	"	-	.

《自制苹果醋化学研究》，1904 年。

['teɪb(ə)l][aɪ] — — [ə'næləsi:z][ɒv; əv]['æp(ə)l][dʒu:s][ɒv; əv] ['dɪfrənt] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] [ə'merɪkən] ['æplz] .

Table	I	—	—	Analyses	of	Apple	Juice	of	Different	Varieties	of	American	Apples	.
桌子	我	—	—	分析	的	苹果	汁	的	不同的	品种	的	美国人	苹果	.

表一——美国不同品种苹果汁的分析。

[və'raɪəti][ɒv; əv]['æp(ə)l][spə'sɪfɪk]

Variety	of	Apple	Specific
种类	的	苹果	具体的

苹果品种

['grævəti]['sɒlɪdz] .

Gravity	Solids	.
重力	固体	.

重力固体。

[pə(r)] [sent] .
Per **cent** **.**
每 中心 .

百分比。

[ɪˈkwɪvələnt] [ɒv; əv] [ˈtəʊt(ə)l]
Equivalent **of** **total**
相等的 的 全部的

总计的等值

[ˈʃʊgə(r)] [ɪn] [fɔːm] [ɒv; əv]
sugar **in** **form** **of**
糖 在 形式 的

糖以……的形式

[ɪnˈvɜːt] [ˈʃʊgə(r)] .
invert **sugar** **.**
倒置 糖 .

转化糖。

[pə(r)] [sent] .
Per **cent** **.**
每 中心 .

百分比。

[fɪkst]
Fixed
固定的

固定的

[ˈæsɪd] [æz; əz]
acid **as**
酸 作为

酸

[ˈmælɪk] .
malic **.**
恶意 .

恶意的。

[pə(r)] [sent] .
Per **cent** **.**
每 中心 .

百分比。

[ˈbɔːldwɪn] [wʌn] . - - . - - . - . -
Baldwin **1** **.** **072** **16** **.** **82** **15** **.** **39** **.** **67**
鲍德温 1 . - - . - - . - . -

鲍德温 1.072 16.82 15.39 .67

- [wʌn] . - - . - - . - . -
Belleflower **1** **.** **061** **14** **.** **09** **12** **.** **82** **.** **58**
- 1 . - - . - - . - . -

铃兰 1.061 14.09 12.82 .58

[ben] [ˈdeɪvɪs] [wʌn] . - - . - - . - . -
Ben **Davis** **1** **.** **052** **12** **.** **77** **10** **.** **60** **.** **46**
本 戴维斯 1 . - - . - - . - . -

本·戴维斯 1.052 12.77 10.60 .46

[ben] [ˈdeɪvɪs] [wʌn] . - - . - [sɪks] . - . -
Ben **Davis** **1** **.** **046** **10** **.** **69** **6** **.** **74** **.** **44**
本 戴维斯 1 . - - . - 6 . - . -

本·戴维斯 1.046 10.69 6.74 .44

['gænoʊ][wʌn] . - - . - [eit] . - . -
Gano 1 . 046 10 . 16 8 . 61 . 41
加诺 1 . - - . - 8 . - . -

加诺 1.046 10.16 8.61 .41

['gænoʊ][wʌn] . - - . - - . - . -
Gano 1 . 056 13 . 92 11 . 32 . 41
加诺 1 . - - . - - . - . -

加诺 1.056 13.92 11.32 .41

[graɪmz] ['gəʊldən][wʌn] . - - . - - . - . -
Grimes Golden 1 . 070 18 . 18 14 . 05 . 74
格莱姆斯 金的 1 . - - . - - . - . -

格莱姆斯·戈尔登 1.070 18.18 14.05 .74

['dʒɒnəθən][wʌn] . - - . - - . - . -
Jonathan 1 . 056 14 . 62 11 . 60 . 32
乔纳森 1 . - - . - - . - . -

乔纳森 1.056 14.62 11.60 .32

['meɪdn] [blʌʃ] [wʌn] . - - . - [naɪn] . - . -
Maiden Blush 1 . 051 12 . 70 9 . 99 . 67
少女 脸红 1 . - - . - 9 . - . -

少女腮红 1.051 12.70 9.99 .67

['nɔːðən] [spaɪ][wʌn] . - - . - [naɪn] . - . -
Northern Spy 1 . 052 13 . 77 9 . 77 . 69
北方 间谍 1 . - - . - 9 . - . -

北方间谍 1.052 13.77 9.77 .69

[red] [saɪ'bɪərɪən][kræb][wʌn] . - - . - - . - . -
Red Siberian Crab 1 . 070 17 . 34 11 . 83 . 97
红色的 西伯利亚 螃蟹 1 . - - . - - . - . -

红西伯利亚蟹 1.070 17.34 11.83 .97

[rəʊm] ['bjuːti] [wʌn] . - - . - [eit] . - . -
Rome Beauty 1 . 048 11 . 37 8 . 70 . 37
罗马 美丽 1 . - - . - 8 . - . -

罗马之美 1.048 11.37 8.70 .37

['welθi] [wʌn] . - - . - - . - . -
Wealthy 1 . 057 15 . 26 11 . 64 . 66
富裕 1 . - - . - - . - . -

富裕 1.057 15.26 11.64 .66

['wɪtni] [wʌn] . - - . - - . - . -
Whitney 1 . 060 14 . 16 11 . 39 . 40
惠特尼 1 . - - . - - . - . -

惠特尼 1.060 14.16 11.39 .40

['waɪnˌsæp][wʌn] . - - . - - . - . -
Winesap 1 . 065 16 . 45 13 . 34 . 58
温莎草 1 . - - . - - . - . -

Winesap 1.065 16.45 13.34 .58

['jeləʊ] [træns'pærənt][wʌn] . - - . - [naɪn] . - . -
Yellow Transparent 1 . 049 11 . 71 9 . 76 . 87
黄色的 透明的 1 . - - . - 9 . - . -

黄色 透明 1.049 11.71 9.76 .87

[æn; ən][ɪg,zæmɪ'neɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] [ə'bʌv] ['teɪb(ə)l] [ʃəʊz] [ˌjuː 'es] [ðæt] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ][waɪd][ˌveərɪ'eɪʃ(ə)n]
An examination of the above table shows us that there is a wide variation
一个 考试 的 这 多于 桌子 演出 我们 那 那里 是 一个 宽的 变化
[ɪn][ðə; ði] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði]['æp(ə)l][dʒuːs][ɒv; əv] ['dɪfrənt] [və'raɪətiz] ,
in the percentage of sugar in the apple juice of different varieties ,
在 这 百分比 的 糖 在 这 苹果 汁 的 不同的 品种 ,

通过对上表的分析可以看出，不同品种苹果汁的含糖量百分比存在很大差异。

['veərɪɪŋ] [frɒm; frəm][sɪks] . - [pə(r)][sent] .
varying from 6 . 74 per cent .
变化 从 6 . - 每 中心 .

差异范围从 6.74% 起。

[ɪn][wʌn]['sɑːmp(ə)l][ɒv; əv][ben]['deɪvɪs][tuː; tə] - . - [pə(r)][sent] .
in one sample of Ben Davis to 15 . 39 per cent .
在 一 样本 的 本 戴维斯 到 - . - 每 中心 .

在 Ben Davis 的一个样本中，支持率达到 15.39%。

[ɪn][ðə; ði]['bɔːldwɪn] ;
in the Baldwin ;
在 这 鲍德温 ;

在鲍德温；

[ðæt] [ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪn]['eni]['gɪv(ə)n][və'raɪəti][meɪ] ['veəri] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][fɔːr][pə(r)]
that the quantity of sugar in any given variety may vary as much as 4 per
那 这 数量 的 糖 在 任何 给定 种类 可能 各不相同 作为 很多 作为 4 每
[sent] .
cent .
中心 .

任何特定品种的含糖量可能会有高达 4% 的变化。

([ben]['deɪvɪs][sɪks] . - - - . -) .
(Ben Davis 6 . 74 - 10 . 60) .
(本 戴维斯 6 . - - - . -) .

(本·戴维斯 6.74-10.60)。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['fæktəz] [sʌtʃ] [æz; əz][sɔɪl] ,
The amount of sugar depends upon a number of factors such as soil ,
这 数量 的 糖 取决于 之上 一个 数字 的 因素 这样的 作为 土壤 ,

糖的含量取决于多种因素，例如土壤、

['klaɪmət] , ['kʌltʃə(r)] , [və'raɪəti] , [ænd; ənd] ['raɪpnəs] , [ˌʌn'raɪp][ænd; ənd]['əʊvə(r)] - [raɪp] ['æplz] [kən'teɪnɪŋ]
climate , culture , variety , and ripeness , unripe and over - ripe apples containing
气候 , 文化 , 种类 , 和 成熟度 , 生 和 超过 - 成熟 苹果 包含
[les] ['ʃʊgə(r)][ðæn; ðən][raɪp][wʌnz] .
less sugar than ripe ones .
较少的 糖 比 成熟 一个 .

气候、文化、品种和成熟度都会影响苹果的含糖量，未成熟和过熟的苹果比成熟的苹果含糖量低。

[+] [braʊn] [hæz; həz] [ʃəʊn] ['veri] ['klɪəli] [ðə; ði]['tʃeɪndʒɪz] [ðæt] [teɪk] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]
[+] Browne has shown very clearly the changes that take place in the sugar
[+] 布朗 有 所示 非常 清楚地 这 变化 那 拿 地方 在 这 糖
['kɒntent][ɒv; əv] ['æplz] [æt; ət] ['dɪfrənt] [pɪərɪədz][ɒv; əv] ['raɪpnəs] :
content of apples at different periods of ripeness :
内容 的 苹果 在 不同的 时期 的 成熟度 :

[+] 布朗非常清楚地展示了苹果在不同成熟阶段糖分含量的变化：

[+] [braʊn] , ['ænjuəl] ['rept] .
[+] Browne , Annual Rept .
[+] 布朗 , 年度的 代表 .

[+] Browne，年度报告。

[pen] .
Penn **.**
宾夕法尼亚 .

宾夕法尼亚州

[dept] .
Dept **.**
部门 .

部门

[ˌeɪ dʒiː ˈɑːr] , - .
Agr **,** **1899** **.**
农业 , - .

农业，1899 年。

[piː] . - .
p **.** **541** **.**
p . - .

第541页。

['teɪb(ə)l][ˌaɪ 'aɪ] — — ['ʃʊgə(r)][ɪn]['bɔːldwɪn]['æp(ə)l][æt; ət] ['dɪfrənt] [pɪərɪədz] .
Table **II** **—** **—** **Sugar** **in** **Baldwin** **Apple** **at** **Different** **Periods** **.**
桌子 二 — — 糖 在 鲍德温 苹果 在 不同的 时期 .

表二——鲍德温苹果在不同时期的糖分含量。

[deɪt] [kən'dɪʃn] [ɪ'kwɪvələnt] [ɒv; əv]['təʊt(ə)l]['ʃʊgə(r)][ɪn]
Date **Condition** **Equivalent** **of** **Total** **Sugar** **in**
日期 状况 相等的 的 全部的 糖 在

日期条件 总糖当量

[fɔːm] [ɒv; əv] [ɪn'vɜːt] ['ʃʊgə(r)] .
Form **of** **Invert** **Sugar** **.**
形式 的 倒置 糖 .

转化糖的一种形式。

['ɔːg] . ['sɛvən] , - ['veri] [griːn] [eit] . -
Aug **.** **7** **,** **1899** **Very** **Green** **8** **.** **11**
八月 . 7 , - 非常 绿色的 8 . -

1899年8月7日 非常绿 8.11

[sept] . - , - [griːn] - . -
Sept **.** **13** **,** **1899** **Green** **10** **.** **72**
九月 . - , - 绿色的 - . -

1899年9月13日，格林10.72

[nɔʊ'vɛmbər] . - , - [raɪp] - . -
Nov **.** **15** **,** **1899** **Ripe** **14** **.** **87**
十一月 . - , - 成熟 - . -

1899年11月15日 成熟 14.87

[dek] . - , - ['əʊvə(r)] - [raɪp] - . -
Dec **.** **15** **,** **1899** **Over** **-** **ripe** **14** **.** **85**
12月 . - , - 超过 - 成熟 - . -

1899年12月15日 过熟 14.85

[ðə; ði] ['kwestʃən] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] [ɑːskt] ['weðə(r)] [ðə; ði][səʊ] - [kɔːld] " [swiːt] ['æplz] " [wɪl] [meɪk]
The **question** **is** **sometimes** **asked** **whether** **the** **so** **-** **called** **"** **sweet** **apples** **"** **will** **make**
这 问题 是 有时 问 无论 这 所以 - 称为 " 甜的 苹果 " 将要 制作
[æz; əz] [gʊd] ['vɪnɪgə(r)][æz; əz][ðə; ði] [t'ɑːtɐ] [və'raɪətiz] .
as **good** **vinegar** **as** **the** **tarter** **varieties** **.**
作为 好的 醋 作为 这 酒石酸 品种 .

人们有时会问，所谓的"甜苹果"是否能像酸苹果品种一样酿造出优质的醋。

[ɔ:l] [θɪŋz] ['bi:ɪŋ] ['i:kwəl] , [ðeə(r)][ɪz][nəʊ]['ri:z(ə)n] [waɪ] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][nɒt] ,

All	**things**	**being**	**equal**	**,**	**there**	**is**	**no**	**reason**	**why**	**they**	**should**	**not**	**,**
全部	事物	存在	平等的	,	那里	是	不	原因	为什么	他们	应该	不是	,

在其他条件相同的情况下，没有理由不这样做。

[prə'vaɪdɪd] [ðeɪ] [kən'teɪn] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][æz; əz][ðə; ði][mɔ:(r)]['æsɪd][kaɪndz] .

provided	**they**	**contain**	**as**	**much**	**sugar**	**as**	**the**	**more**	**acid**	**kinds**	**.**
假如	他们	包含	作为	很多	糖	作为	这	更多的	酸	种类	.

前提是它们所含的糖分与酸性较强的品种一样多。

[ðɪs] ['steɪtmənt] [meɪ] [si:m] ['sʌmwɒt] [ˌpærə'dɒksɪk(ə)l] ,

This	**statement**	**may**	**seem**	**somewhat**	**paradoxical**	**,**
这	陈述	可能	似乎	有些	矛盾的	,

这句话听起来似乎有些自相矛盾，

[bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'membəd] [ðæt] [[peɪdʒ][eit]] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv]['æsɪd]

but	**it**	**should**	**be**	**remembered**	**that**	**[**	**Page**	**8**	**]**	**it**	**is**	**the**	**presence**	**of**	**acid**
但	它	应该	是	记得	那	[	页	8	]	它	是	这	在场	的	酸

['rɑ:ðə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] ['æbsəns] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [ðæt] [meɪks] [æn; ən]['æp(ə)l] [teɪst] ['saʊə(r)] .

rather	**than**	**the**	**absence**	**of**	**sugar**	**that**	**makes**	**an**	**apple**	**taste**	**sour**	**.**
相当	比	这	缺席	的	糖	那	制作	一个	苹果	品尝	酸的	.

但应该记住的是[第 8 页]，使苹果尝起来酸的原因是酸的存在，而不是糖的缺乏。

[æz; əz][ə; eɪ]['mætə(r)][ɒv; əv][fækt] ,

As	**a**	**matter**	**of**	**fact**	**,**
作为	一个	事情	的	事实	,

事实上，

[sʌm; səm][ɒv; əv]['aʊə(r)] ['veri] ['saʊərɪst][sɔ:rts] [kən'teɪn] [æz; əz] [mʌtʃ] [ænd; ənd][mɔ:(r)]['ʃʊgə(r)][ðæn; ðən]

some	**of**	**our**	**very**	**sourest**	**sorts**	**contain**	**as**	**much**	**and**	**more**	**sugar**	**than**
一些	的	我们的	非常	最酸的	排序	包含	作为	很多	和	更多的	糖	比

[ðə; ði] ['swi:tɪst] [swi:t] ['æplz] .

the	**sweetest**	**sweet**	**apples**	**.**
这	最甜美的	甜的	苹果	.

有些酸度极高的苹果含糖量甚至比最甜的苹果还要高。

['saɪdə(r)][fɔ:(r); fə(r)]['vɪnɪgə(r)][ʃʊd; ʃəd][nɒt] [kən'teɪn] [les] [ðæn; ðən][eit] . [faɪv][pə(r)] [sent] . [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

Cider	**for**	**vinegar**	**should**	**not**	**contain**	**less**	**than**	**8**	**.**	**5**	**per**	**cent**	**.**	**of**	**sugar**	**.**
苹果酒	为了	醋	应该	不是	包含	较少的	比	8	.	5	每	中心	.	的	糖	.

用于制作醋的苹果酒含糖量不应低于 8.5%。

['stɔ:rɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]['saɪdə(r)] .

Storage	**of**	**the**	**Cider**	**.**
贮存	的	这	苹果酒	.

苹果酒的储存。

[ðə; ði][məʊst][ˌsætɪs'fæktəri][kən'teɪnə(r)z][fɔ:(r); fə(r)][bəuθ]['saɪdə(r)][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)][ɑ:(r); ə(r)] ['wɪski]

The	**most**	**satisfactory**	**containers**	**for**	**both**	**cider**	**and**	**vinegar**	**are**	**whisky**
这	最多	令人满意的	容器	为了	两个都	苹果酒	和	醋	是	威士忌酒

[ænd; ənd] ['brændi] ['bærəlz] .

and	**brandy**	**barrels**	**.**
和	白兰地	桶	.

威士忌酒桶和白兰地酒桶是苹果酒和醋最理想的容器。

[mə'læsɪz] ['bærəlz] [ænd; ənd][əʊld]['vɪnɪgə(r)] ['bærəlz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] ['əʊnli] [wen] [nəʊ]['ʌðə(r)z]

Molasses	**barrels**	**and**	**old**	**vinegar**	**barrels**	**should**	**be**	**used**	**only**	**when**	**no**	**others**
糖蜜	桶	和	老的	醋	桶	应该	是	用过的	仅有的	什么时候	不	其他的

[ɑ:(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l] ,

are	**available**	**,**
是	可用的	,

只有在没有其他容器可用时，才应使用糖蜜桶和旧醋桶。

[ænd; ənd] [ðen] [nɒt] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] ['veri] ['keəfəli] [ænd; ənd] ['θʌrəli] [kliːnd] .

and	then	not	until	they	have	been	very	carefully	and	thoroughly	cleaned	.
和	然后	不是	直到	他们	有	到过	非常	小心	和	彻底	已清洗	.

而且必须经过非常仔细彻底的清洁才能进行。

[tuː] [mʌtʃ] [stres] ['kænɒt] [biː; bi] [leɪd] [ə'pɒn] [ðə; ði] [nə'sesəti] [ɒv; əv] ['skɔːldɪŋ] [əʊld] ['vɪnɪgə(r)] ['bærəlz]

Too	much	stress	cannot	be	laid	upon	the	necessity	of	scalding	old	vinegar	barrels
也	很多	压力	不能	是	铺设	之上	这	必要性	的	烫	老的	醋	桶

[wɪð] ['aɪðə(r)] [lɪv; laɪv] [stiːm] [ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [lɑːst] [treɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [əʊld] ['vɪnɪgə(r)] .

with	either	live	steam	or	boiling	water	to	remove	the	last	trace	of	the	old	vinegar	.
和	任何一个	居住	蒸汽	或者	沸腾	水	到	消除	这	最后的	痕迹	的	这	老的	醋	.

必须强调用蒸汽或沸水烫煮旧醋桶，以去除旧醋的最后痕迹。

[ðeə(r)] [ɪz] , [pə'hæps] ,

There	is	,	perhaps	,
那里	是	,	也许	,

或许，

[nəʊ] [wʌn] ['fæktə(r)] [wɪtʃ] [ɪz] [rɪ'spɒnsəb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [mɔː(r)] ['feljər] [ɪn] [fɑːm] ['vɪnɪgə(r)] ['meɪkɪŋ] [ðæn; ðən]

no	one	factor	which	is	responsible	for	more	failures	in	farm	vinegar	making	than
不	一	因素	哪个	是	负责任的	为了	更多的	失败	在	农场	醋	制作	比

[ðə; ði] [taɪm] - ['ɒnəd] [bʌt; bət] [pə'nɪʃəs] ['kʌstəm] [ɒv; əv] ['juːzɪŋ] [əʊld] ['vɪnɪgə(r)] ['bærəlz] [fɔː(r); fə(r)]

the	time	-	honored	but	pernicious	custom	of	using	old	vinegar	barrels	for
这	时间	-	荣幸	但	有害	风俗	的	使用	老的	醋	桶	为了

[swiːt] ['saɪdə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['iːv(ə)n] ['rɪnsɪŋ] [aʊt] [ðə; ði] [dregz] [ɒv; əv] ['fɔːmə(r)] [j'iəz] .

sweet	cider	without	even	rinsing	out	the	dregs	of	former	years	.
甜的	苹果酒	没有	甚至	漂洗	出去	这	渣	的	以前的	年	.

在农场醋酿造过程中，造成失败的因素中，没有比使用旧醋桶酿造甜苹果酒而不冲洗掉前几年残留的醋渣这种由来已久但有害的习俗更多了。

[mɪə(r)] ['rɪnsɪŋ] [ɪz] [nɒt] [sə'fɪʃ(ə)nt] .

Mere	rinsing	is	not	sufficient	.
仅仅	漂洗	是	不是	充足的	.

仅仅冲洗是不够的。

[ðeɪ] [mʌst; məst] [biː; bi] ['skɔːldɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [fɪt] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .

They	must	be	scalded	to	make	them	fit	for	use	.
他们	必须	是	烫伤	到	制作	他们	合身	为了	使用	.

它们必须经过高温处理才能使用。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz] [nɒt] [dʌn] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['mænə(r)] [æz; əz] [tuː; tə] [kɪl] [ɔːl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɔːrgəˌnɪzəmz] [ɪn] [ðə; ði] ['bærəl] ,

If	this	is	not	done	in	such	a	manner	as	to	kill	all	of	the	organisms	in	the	barrel	,
如果	这	是	不是	完毕	在	这样的	一个	方式	作为	到	杀	全部	的	这	生物	在	这	桶	,

如果这样做不能彻底杀死桶里的所有微生物，

[ðə; ði] [ˌprɒbə'bɪləti] [ɪz] [ðæt] [ðə; ði] [swiːt] ['saɪdə(r)] [wɪtʃ] [ɪz] [pʊt] [ɪn] [ðem; ðəm] ['sʌbsɪkwəntli] [wɪl] ['nevə(r)] [meɪk] ['vɪnɪgə(r)] .

the	probability	is	that	the	sweet	cider	which	is	put	in	them	subsequently	will	never	make	vinegar	.
这	可能性	是	那	这	甜的	苹果酒	哪个	是	放	在	他们	随后	将要	绝不	制作	醋	.

很可能放入其中的甜苹果酒永远不会变成醋。

[ðə; ði] ['riːz(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [wɪl] [biː; bi] ['gɪv(ə)n] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['leɪtə(r)] .

The	reason	for	this	will	be	given	a	little	later	.
这	原因	为了	这	将要	是	给定	一个	小的	之后	.

稍后会解释原因。

[ɪn] [ə; eɪ] ['riːs(ə)nt] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sɜːt(ə)n] [fɑːm] ['dʒɜːn(ə)l] ,

In	a	recent	number	of	a	certain	farm	journal	,
在	一个	最近的	数字	的	一个	肯定	农场	杂志	,

在最近一期的某农业期刊中，

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪz] ['gɪv(ə)n] ['ʌndə(r)] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['æp(ə)l] ['vɪnɪgə(r)] :

the	following	is	given	under	directions	for	making	apple	vinegar	:
这	下列的	是	给定	在下面	方向	为了	制作	苹果	醋	:

以下是苹果醋制作方法中的一些步骤：

" [get] [ə; eɪ] ['bærəl] [ɪn] [wɪtʃ] [gʊd] ['vɪnɪgə(r)] [hæz; həz] [biːn] [meɪd] [ænd; ənd] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] ,

"	Get	a	barrel	in	which	good	vinegar	has	been	made	and	use	it	,
"	得到	一个	桶	在	哪个	好的	醋	有	到过	制成	和	使用	它	,

找一个装过优质醋的桶来用，

[ɔː(r)] [get] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [skʌm] [ɒf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [gʊd] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [rɪns] [aʊt]

or	get	some	of	the	scum	off	of	the	top	of	good	vinegar	and	rinse	out
或者	得到	一些	的	这	浮渣	离开	的	这	顶部	的	好的	醋	和	冲洗	出去

[ðə; ði] [njuː] ['bærəlz] [wɪð] [ðɪs] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [kuːl] ['ɑːftə(r)] ['hævɪŋ] [biːn] ['θʌrəli]

the	new	barrels	with	this	as	soon	as	they	cool	after	having	been	thoroughly
这	新的	桶	和	这	作为	很快	作为	他们	凉爽的	后	拥有	到过	彻底

[wɒʃt] [aʊt] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

washed	out	with	boiling	water	.
洗过	出去	和	沸腾	水	.

或者，将上等醋表面的浮渣刮掉，然后用这种醋冲洗新桶，新桶在用沸水彻底清洗干净后，冷却后立即用这种醋冲洗新桶。

[pʊt] [freʃ] ['saɪdə(r)] ['ɪntuː] [ðiːz] ['bærəlz] .

Put	fresh	cider	into	these	barrels	.
放	新鲜的	苹果酒	进入	这些	桶	.

将新鲜苹果酒倒入这些木桶中。

" [nəʊ] [prə'siːdʒə(r)] [mɔː(r)] [əb'sɜːd] [ænd; ənd] ['deɪndʒərəs] [tuː; tə] [ðə; ði] [sək'ses] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] ['vɪnɪgə(r)]

"	No	procedure	more	absurd	and	dangerous	to	the	success	of	apple	vinegar
"	不	程序	更多的	荒诞	和	危险的	到	这	成功	的	苹果	醋

[kʊd; kəd] ['pɒsəbli] [biː; bi] [ˌʌndə'teɪkən] [ðæn; ðən] [ɪz] [kən'teɪnd] [ɪn] [ðɪs] [ˌrekəmen'deɪʃn] .

could	possibly	be	undertaken	than	is	contained	in	this	recommendation	.
可以	可能	是	已	比	是	包含	在	这	推荐	.

"没有任何程序比本建议中所包含的程序更荒谬、更危险，更不利于苹果醋的成功。"

[ɪn] [fækt] , [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [faɪnd] [ə; eɪ] ['betə(r)] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['vɪnɪgə(r)] ['feljər]

In	fact	,	it	would	be	difficult	to	find	a	better	recipe	for	vinegar	failures
在	事实	,	它	会	是	难的	到	寻找	一个	更好的	食谱	为了	醋	失败

[ðæn; ðən] [ðɪs] .

than	this	.
比	这	.

事实上，很难找到比这更糟糕的醋类烹饪失败案例了。

['nevə(r)] , ['ʌndə(r)] , ['eni] [kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] , [pʊt] ['aɪðə(r)] " ['mʌðə(r)] " [ɔː(r)] [əʊld] ['vɪnɪgə(r)] ['ɪntuː] [swiːt]

Never	,	under	,	any	consideration	,	put	either	"	mother	"	or	old	vinegar	into	sweet
绝不	,	在下面	,	任何	考虑	,	放	任何一个	"	母亲	"	或者	老的	醋	进入	甜的

['saɪdə(r)] .

cider	.
苹果酒	.

无论任何原因，都绝对不要将"醋母"或陈醋加入甜苹果酒中。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['nevə(r)] [seɪf] [tuː; tə][juːz] [mə'tælɪk] [kən'teɪnə(r)z][fɔː(r); fə(r)] ['həʊldɪŋ] ['saɪdə(r)]['iːv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]

It	is	never	safe	to	use	metallic	containers	for	holding	cider	even	for
它	是	绝不	安全的	到	使用	金属	容器	为了	保持	苹果酒	甚至	为了

[æn; ən]['ɪntəv(ə)l][ɒv; əv][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] ,

an	interval	of	a	few	hours	,
一个	间隔	的	一个	很少	小时	,

即使只是几个小时，用金属容器盛装苹果酒也是绝对不安全的。

[sɪns] [ðə; ði]['æsɪd][ɒv; əv][ðə; ði][dʒuːs] [ə'tæks] [ðə; ði]['met(ə)l] , [dɪ'zɑːlvɪŋ] [ə; eɪ]['pɔːʃ(ə)n][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] .

since	the	acid	of	the	juice	attacks	the	metal	,	dissolving	a	portion	of	it	.
自从	这	酸	的	这	汁	攻击	这	金属	,	溶解	一个	部分	的	它	.

因为果汁中的酸会侵蚀金属，溶解一部分金属。

[sʌtʃ] ['saɪdə(r)] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][ðə; ði]['met(ə)l][ɪn][sə'luːʃ(ə)n] , [mait] [prə'djuːs] [mə'tælɪk] ['pɔɪzənɪŋ] [ɪn]

Such	cider	,	because	of	the	metal	in	solution	,	might	produce	metallic	poisoning	in
这样的	苹果酒	,	因为	的	这	金属	在	解决方案	,	可能	生产	金属	中毒	在

[ðə; ði]['pɜːs(ə)n] ['drɪŋkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .

the	person	drinking	it	.
这	人	喝	它	.

由于这种苹果酒中含有金属，饮用者可能会发生金属中毒。

[ðə; ði] [swiːt] ['saɪdə(r)][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [pres] [meɪ] ['aɪðə(r)][biː; bi] [pleɪst] [æt; ət]

The	sweet	cider	as	it	comes	from	the	press	may	either	be	placed	at
这	甜的	苹果酒	作为	它	来	从	这	按	可能	任何一个	是	放置	在

[wʌns][ɪn] ['bærəlz] ,

once	in	barrels	,
一次	在	桶	,

榨出的甜苹果酒可以直接装入木桶中，

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi] [fɪld] [mɔː(r)][ðæn; ðən] [tuː] - [θɜːdz] [tuː; tə] [θriː] - [fɔːθ] [fʊl] ,

which	should	not	be	filled	more	than	two	-	thirds	to	three	-	fourths	full	,
哪个	应该	不是	是	已填	更多的	比	二	-	三分之一	到	三	-	第四部分	满的	,

不应装满超过三分之二到四分之三，

[ɔː(r)] [ɪf] [wʌn][hæz; həz]['suːtəb(ə)l] ['wʊdn] [tʌb] [ɔː(r)][væts][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] , [kuːl] [pleɪs] ,

or	if	one	has	suitable	wooden	tubs	or	vats	in	a	clean	,	cool	place	,
或者	如果	一	有	合适的	木制的	浴缸	或者	大桶	在	一个	干净的	,	凉爽的	地方	,

或者，如果家里有合适的木桶或木缸，并且地方干净阴凉的话，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [stɔː(r)d] [ðeə(r)][fɔː(r); fə(r)] [twelv] [tuː; tə] [[peɪdʒ][naɪn]] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] [tuː; tə]

it	may	be	stored	there	for	twelve	to	[	Page	9	]	twenty	-	four	hours	to
它	可能	是	存储	那里	为了	十二	到	[	页	9	]	二十	-	四	小时	到

[pə'mɪt] ['set(ə)lɪŋ] ,

permit	settling	,
允许	安顿	,

可以将其存放在那里十二至二十四小时，以便沉淀。[第9页]

['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [træns'fəːd] [tuː; tə] ['bærəlz] .

after	which	it	should	be	transferred	to	barrels	.
后	哪个	它	应该	是	转移	到	桶	.

之后应将其转移到桶中。

[ðə; ði] [bʌŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [left] [aʊt] [ænd; ənd][ə; eɪ] [luːs] ['stɒpə(r)] [ɒv; əv] ['kɒtn] ['bætɪŋ] [ɪn'sɜːtɪd] [ɪn]

The	bung	should	be	left	out	and	a	loose	stopper	of	cotton	batting	inserted	in
这	塞子	应该	是	左边	出去	和	一个	松动的	塞子	的	棉布	击球	插入	在

[ðə; ði][həʊl][tuː; tə] [dɪ'kriːs] [ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [prɪ'vent] [dɜːt][frɒm; frəm] ['fɔːlɪŋ] [ɪn] .

the	hole	to	decrease	evaporation	and	prevent	dirt	from	falling	in	.
这	洞	到	减少	蒸发	和	防止	污垢	从	坠落	在	.

塞子应该取下，并在孔中塞入一团松散的棉絮，以减少蒸发并防止灰尘落入。

[ðə; ði] ['bærəlz] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] ['taɪtli] ['stɒpə] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] [kən'teɪnz] [æt; ət] [liːst] [fɔːr] .

The	barrels	should	not	be	tightly	stoppered	until	the	vinegar	contains	at	least	4	.
这	桶	应该	不是	是	紧紧	塞子	直到	这	醋	包含	在	至少	4	.

[faɪv] [tuː; tə] [faɪv] . - [pə(r)] [sent] .

5	to	5	.	0	per	cent	.
5	到	5	.	-	每	中心	.

只有当醋的浓度达到 4.5% 到 5.0% 时，才能将桶塞紧。

[ɒv; əv] [ə'siːtɪk] ['æsɪd] , [æt; ət] [wɪtʃ] [taɪm] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [fɪld] [ɪn'taɪəli] [fʊl] [ænd; ənd] [sɪ'kjʊəli]

of	acetic	acid	,	at	which	time	they	should	be	filled	entirely	full	and	securely
的	乙酸	酸	,	在	哪个	时间	他们	应该	是	已填	完全	满的	和	安全地

[bʌŋ] .

bunged	.
塞子	.

醋酸，此时应将其完全灌满并塞紧。

[θruː'aʊt] [ðə; ði] [ɪn'taɪə(r)] ['pɪəriəd] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] ['meɪkɪŋ] ,

Throughout	the	entire	period	of	vinegar	making	,
自始至终	这	全部的	时期	的	醋	制作	,

在整个醋酿造过程中，

[ðə; ði] [kɑːsk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pleɪst] [ɒn] [ðeə(r)] [saɪd] [ænd; ənd] [nɒt] [ɒn] [ðə; ði] [end] .

the	casks	should	be	placed	on	their	side	and	not	on	the	end	.
这	酒桶	应该	是	放置	在	他们的	边	和	不是	在	这	结尾	.

木桶应该侧放，而不是竖放。

[ðɪs] [gɪvz] [ðə; ði] ['saɪdə(r)] [ə; eɪ] ['lɑːdʒə(r)] [friː] ['sɜːfɪs] [ɪk'spəʊzd] [tuː; tə] [ðə; ði] [eə(r)] ,

This	gives	the	cider	a	larger	free	surface	exposed	to	the	air	,
这	给予	这	苹果酒	一个	更大的	自由的	表面	裸露	到	这	空气	,

这样一来，苹果酒就有了更大的表面积暴露在空气中。

[wɪtʃ] [ɪz] [kwaɪt] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] ['ræpɪd] ['vɪnɪgə(r)] [fɔː'meɪʃ(ə)n] .

which	is	quite	essential	to	rapid	vinegar	formation	.
哪个	是	相当	基本的	到	迅速的	醋	形成	.

这对于醋的快速形成至关重要。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [ɒv; əv] [sʌm; səm] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɪn] [əd'mɪtɪŋ] [eə(r)] [tuː; tə] [bɔː(r)] [ə; eɪ] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn]

It	may	be	of	some	advantage	in	admitting	air	to	bore	a	one	and	one
它	可能	是	的	一些	优势	在	承认	空气	到	钻孔	一个	一	和	一

- [hɑːf] [ɪntʃ] [həʊl] [ɪn] [iːtʃ] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bærəl] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [edʒ] .

-	half	inch	hole	in	each	end	of	the	barrel	along	the	upper	edge	.
-	一半	英寸	洞	在	每个	结尾	的	这	桶	沿着	这	上	边缘	.

在枪管上边缘的两端各钻一个 1.5 英寸的孔，可能有助于空气流通。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz] [dʌn] ,

If	this	is	done	,
如果	这	是	完毕	,

如果这样做的话，

[ðə; ði] [həʊlz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['kʌvəd] [wɪð] [faɪn] ['waɪə(r)] [gɔːz] [ɔː(r)] [tuː] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [tʃiːz]

the	holes	should	be	covered	with	fine	wire	gauze	or	two	thicknesses	of	cheese
这	孔	应该	是	涵盖	和	美好的	金属丝	纱布	或者	二	厚度	的	奶酪

[klɒθ] [tuː; tə] [ɪk'skluːd] [smɔːl] ['vɪnɪgə(r)] [flaɪz] .

cloth	to	exclude	small	vinegar	flies	.
布	到	排除	小的	醋	苍蝇	.

应使用细金属丝网或两层纱布将孔洞覆盖，以防止小醋蝇进入。

[ðə; ði] [ˌælkə'hɒlɪk] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] .

The	Alcoholic	Fermentation	.
这	酗酒者	发酵	.

酒精发酵。

[ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] ['saɪdə(r)] [ɪz] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bærəlz] ,

A	few	days	after	the	cider	is	put	into	the	barrels	,
一个	很少	天	后	这	苹果酒	是	放	进入	这	桶	,

苹果酒装入木桶几天后，

[ðə; ði] [ˌkærəktə'rɪstɪk] ['frɒθɪŋ] [ə'pɪəz] [æt; ət] [ðə; ði] [bʌŋ] - [həʊl] .

the	characteristic	frothing	appears	at	the	bung	-	hole	.
这	特征	起泡	出现	在	这	塞子	-	洞	.

塞孔处会出现特有的泡沫。

[tuː; tə] [juːz] [ə; eɪ] ['kɒmən] [ɪk'spreʃ(ə)n] , " [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə] [wɜːk] .

To	use	a	common	expression	,	"	It	is	beginning	to	work	.
到	使用	一个	常见的	表达	,	"	它	是	开始	到	工作	.

用一句俗语来说，“它开始起作用了。”

" [ðɪs] ['ɪndɪkeɪts] [ðæt] [ðə; ði] [ˌælkə'hɒlɪk] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] , [ðə; ði] [fɜːst] [step] [ɪn] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] ['meɪkɪŋ]

"	This	indicates	that	the	alcoholic	fermentation	,	the	first	step	in	the	vinegar	making
"	这	表示	那	这	酗酒者	发酵	,	这	第一的	步	在	这	醋	制作

['prəʊses] , [hæz; həz] [bɪ'gʌn] ,

process	,	has	begun	,
过程	,	有	开始	,

“这表明酒精发酵，也就是醋酿造过程的第一步，已经开始了。”

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['æp(ə)l] [dʒuːs] [ɪz] ['biːɪŋ] [kən'vɜːtɪd] ['ɪntuː] ['ælkəhɒl] [ænd; ənd] ['kɑːbən]

and	the	sugar	of	the	apple	juice	is	being	converted	into	alcohol	and	carbon
和	这	糖	的	这	苹果	汁	是	存在	转换	进入	酒精	和	碳

[daɪ'ɒksaɪd] [gæs] .

dioxide	gas	.
二氧化硫	气体	.

苹果汁中的糖分被转化为酒精和二氧化碳气体。

[ðə; ði] [fɜːst] [ɒv; əv] [ðiːz] ['sʌbstəns] [ɪz] [tuː] [wel] [nəʊn] [tuː; tə] [niːd] ['eni] ['fɜːðə(r)] ['kɒment] ['ʌðə(r)]

The	first	of	these	substances	is	too	well	known	to	need	any	further	comment	other
这	第一的	的	这些	物质	是	也	出色地	已知	到	需要	任何	更远	评论	其他

[ðæn; ðən] [tuː; tə] [steɪt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðɪs] ['elɪmənt] [ɒv; əv] " [hɑːd] " ['saɪdə(r)] [ðæt] [gɪvz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪts]

than	to	state	that	it	is	this	element	of	"	hard	"	cider	that	gives	it	its
比	到	状态	那	它	是	这	元素	的	"	难的	"	苹果酒	那	给予	它	它是

[ɪn'tɒksɪkeɪtɪŋ] ['prɒpəti] .

intoxicating	property	.
醉人	财产	.

第一种物质众所周知，无需赘述，只需指出正是这种成分赋予了“烈性”苹果酒醉人的特性即可。

[wɪð] ['kɑːbən] [daɪ'ɒksaɪd] , ['meni] [ɒv; əv] [ˌjuː 'es] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [æz; əz] [wel] [ə'kweɪntɪd] .

With	carbon	dioxide	,	many	of	us	are	not	as	well	acquainted	.
和	碳	二氧化硫	,	许多	的	我们	是	不是	作为	出色地	熟人	.

对于二氧化碳，我们很多人并不熟悉。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðɪs] [gæs] [ɪ'skeɪpɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fə'mentɪŋ] ['saɪdə(r)] [ðæt] ['kɔːzɪz] [ðə; ði] ['frɒθɪŋ]

It	is	this	gas	escaping	from	the	fermenting	cider	that	causes	the	frothing
它	是	这	气体	逃脱	从	这	发酵	苹果酒	那	原因	这	起泡

[ænd; ənd] ['laɪkwaɪz] [ðə; ði] ['fəʊmi] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bred] [spʌndʒ] .

and	likewise	the	foamy	appearance	of	the	bread	sponge	.
和	同样地	这	泡沫状	外貌	的	这	面包	海绵	.

正是发酵苹果酒中逸出的气体导致了泡沫的产生，也正是这些泡沫使面包海绵呈现出泡沫状。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðɪs] [gæs] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ðə; ði] ['saɪdə(r)] [ɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['kɑːbəneɪtɪd] [drɪŋks] [æt; ət] [ðə; ði] ['səʊdə] -

It	is	this	gas	dissolved	in	the	cider	or	in	the	carbonated	drinks	at	the	soda	-
它	是	这	气体	溶解	在	这	苹果酒	或者	在	这	碳酸饮料	饮料	在	这	苏打	-

['wɔːtə(r)] ['faʊntɪnz] [ðæt] [ɪm'pɑːts] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [ðə; ði] [ˌkærəktə'rɪstɪk] [baɪt] [ɔː(r)] ['tɪŋgl] ,

water	fountains	that	imparts	to	them	the	characteristic	bite	or	tingle	,
水	喷泉	那	赋予	到	他们	这	特征	咬	或者	刺痛	,

正是溶解在苹果酒或汽水机里的碳酸饮料中的这种气体，赋予了它们特有的辛辣或刺痛感。

[ænd; ənd][ə'pɒn] [ɪ'skeɪpɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['stʌmək] [pɹədj'uːsɪz] [ðæt] [pɪ'kjuːliə(r)][sen'seɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði]
and 和 **upon** 之上 **escaping** 逃脱 **from** 从 **the** 这 **stomach** 胃 **produces** 产 **that** 那 **peculiar** 奇特 **sensation** 感觉 **in** 在 **the** 这
[hed] [ænd; ənd][nəʊz] .
head 头 **and** 和 **nose** 鼻子 **.** .

当它从胃里逸出时，会在头部和鼻子产生那种奇特的感觉。

['streɪndʒli] [ɪ'nʌf] , [ðɪs] [seɪm] [gæs][ɪz][ðə; ði] ['æktɪv] ['prɪnsəp(ə)l][ɒv; əv] ['præktɪkli] [ɔːl] ['kemɪk(ə)l]
Strangely 奇怪的 **enough** 足够的 **,** , **this** 这 **same** 相同的 **gas** 气体 **is** 是 **the** 这 **active** 积极的 **principle** 原则 **of** 的 **practically** 几乎 **all** 全部 **chemical** 化学
['faɪə(r)] [ɪk'stɪŋgwɪʃəz] .
fire 火 **extinguishers** 灭火器 **.** .

奇怪的是，这种气体几乎是所有化学灭火器的有效成分。

[naʊ] ,
Now 现在 **,** ,

现在，

[wɒt] [ɪz][ðə; ði] [ɪk'saɪtɪŋ] ['eɪdʒənt] [wɪtʃ] [stɑːrts][ʌp][ðə; ði] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ɪn][ðə; ði] [bred] [spʌndʒ]
what 什么 **is** 是 **the** 这 **exciting** 激动人心 **agent** 代理人 **which** 哪个 **starts** 开始 **up** 向上 **the** 这 **fermentation** 发酵 **in** 在 **the** 这 **bread** 面包 **sponge** 海绵
[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [swiːt] ['saɪdə(r)] ?
and 和 **in** 在 **the** 这 **sweet** 甜的 **cider** 苹果酒 **?** ?

是什么激发剂启动了面包海绵和甜苹果酒的发酵过程?

[ɪn][bəuθ][keɪsɪz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [seɪm] : [ə; eɪ][ˌmaɪkrə'skɒpɪk]['ɔːgənɪzəm] , [ðə; ði] [jiːst] [plɑːnt] .
In 在 **both** 两个都 **cases** 案例 **it** 它 **is** 是 **the** 这 **same** 相同的 **:** : **a** 一个 **microscopic** 显微镜 **organism** 生物 **,** , **the** 这 **yeast** 酵母 **plant** 植物 **.** .

两种情况下都是一样的：一种微小的生物体，酵母菌。

[ɪn][ðə; ði][wʌn] ['ɪnstəns] [wiː; wi][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [tuː; tə][ðə; ði] [bred] ['mɪkstʃə(r)] ;
In 在 **the** 这 **one** 一 **instance** 实例 **we** 我们 **add** 添加 **a** 一个 **yeast** 酵母 **cake** 蛋糕 **to** 到 **the** 这 **bread** 面包 **mixture** 混合物 **;** ;

其中一次，我们在面包混合物中加入酵母块；

[ɪn][ðə; ði]['ʌðə(r)][wiː; wi]['aɪðə(r)] [trʌst] [tuː; tə][ðə; ði][waɪld] [jiːsts] [ɒv; əv][ðə; ði][eə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][skɪn]
in 在 **the** 这 **other** 其他 **we** 我们 **either** 任何一个 **trust** 相信 **to** 到 **the** 这 **wild** 荒野 **yeasts** 酵母 **of** 的 **the** 这 **air** 空气 **and** 和 **the** 这 **skin** 皮肤
[ɒv; əv][ðə; ði] ['æplz] [ɔː(r)] ['fɒləʊɪŋ] [ðə; ði][mɔː(r)]['riːs(ə)nt] ,
of 的 **the** 这 **apples** 苹果 **or** 或者 **following** 下列的 **the** 这 **more** 更多的 **recent** 最近的 **,** ,

另一种方法是，我们要么信赖空气中的野生酵母和苹果皮，要么遵循最近的方法，

[ə'pruːvd] ['meθəd] ,
approved 得到正式认可的 **method** 方法 **,** ,

认可的方法

[wiː; wi][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [jiːst] [keɪk] [ɔː(r)][ə; eɪ][pjʊə(r)]['kʌltʃə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [jiːst] [sɪ'lektɪd] [ɪ'speʃəli]
we 我们 **add** 添加 **a** 一个 **yeast** 酵母 **cake** 蛋糕 **or** 或者 **a** 一个 **pure** 纯的 **culture** 文化 **of** 的 **a** 一个 **yeast** 酵母 **selected** 已选 **especially** 尤其
[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] .
for 为了 **this** 这 **purpose** 目的 **.** .

我们添加酵母饼或专门为此目的挑选的纯酵母培养物。

[tuː; tə] [dɪ'pend] [ə'pɒn][ðə; ði][waɪld] [jiːsts] [ɒv; əv][ðə; ði][eə(r)][tuː; tə] [ə'kʌmplɪʃ] [ðə; ði] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ɪz]

To	depend	upon	the	wild	yeasts	of	the	air	to	accomplish	the	fermentation	is
到	依赖	之上	这	荒野	酵母	的	这	空气	到	完成	这	发酵	是

[tuː] [ʌn'sɜːt(ə)n] [sɪns] ['meni] [ɒv; əv][ðem; ðəm][ɑː(r); ə(r)]['eɪb(ə)l][tuː; tə]

too	uncertain	since	many	of	them	are	able	to
也	不确定	自从	许多	的	他们	是	有能力的	到

依靠空气中的野生酵母来完成发酵过于不确定，因为其中许多酵母能够.....

[[peɪdʒ] -] [kən'vɜːt] ['əʊnli][ə; eɪ] [smɔːl] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]['ɪntuː]['ælkəhɒl] ,

[	Page	10	]	convert	only	a	small	part	of	the	sugar	into	alcohol	,
[	页	-	]	转变	仅有的	一个	小的	部分	的	这	糖	进入	酒精	,

[第10页] 仅将少量糖转化为酒精，

[waɪl] ['ʌðə(r)z][ækt][səʊ] ['sləʊli] [ðæt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪm'præktɪkəbl] .

while	others	act	so	slowly	that	they	are	impracticable	.
尽管	其他的	行为	所以	缓慢地	那	他们	是	不切实际	.

而另一些人的行动却过于缓慢，以至于无法实际操作。

[ɪnəz'mʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][ə'siːtɪk]['æsɪd][ɪn][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] [dɪ'pendz] [də'rektli] [ə'pɒn]

Inasmuch	as	the	percentage	of	acetic	acid	in	the	vinegar	depends	directly	upon
因此	作为	这	百分比	的	乙酸	酸	在	这	醋	取决于	直接地	之上

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ælkəhɒl] [prə'djuːst] ,

the	amount	of	alcohol	produced	,
这	数量	的	酒精	生产	,

由于醋中乙酸的百分比直接取决于产生的酒精量，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə][sɪ'kjʊə(r)][æz; əz] [lɑːdʒ] [ə; eɪ] [jiːld] [ɒv; əv]['ælkəhɒl][æz; əz]['pɒsəb(ə)l]

it	is	very	essential	to	secure	as	large	a	yield	of	alcohol	as	possible
它	是	非常	基本的	到	安全的	作为	大的	一个	屈服	的	酒精	作为	可能的

[frɒm; frəm][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]['prez(ə)nt] .

from	the	sugar	present	.
从	这	糖	展示	.

从糖中提取尽可能多的酒精是非常重要的。

[ðɪs] [miːnz] [kən'vɜːrt] [ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]['ɪntuː]['ælkəhɒl][ɪn][ðə; ði] [ʃɔːtɪst] [taɪm]['pɒsəb(ə)l] .

This	means	converting	all	of	the	sugar	into	alcohol	in	the	shortest	time	possible	.
这	方法	转换	全部	的	这	糖	进入	酒精	在	这	最短	时间	可能的	.

这意味着要在最短的时间内将所有糖转化为酒精。

[ðə; ði][məʊst][ˌsætɪs'fæktəri] [wei] [ɒv; əv] ['duːɪŋ] [ðɪs] [ɪz][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [keɪk] [ɒv; əv] [kəm'prest]

The	most	satisfactory	way	of	doing	this	is	to	add	one	cake	of	compressed
这	最多	令人满意的	方式	的	正在做	这	是	到	添加	一	蛋糕	的	压缩

[jiːst] ,

yeast	,
酵母	,

最令人满意的做法是加入一块压缩酵母。

[stɜːd] [ʌp] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kuːld] , [bɔɪld] ['wɔːtə(r)] , [tuː; tə] [iːtʃ] [faɪv] ['gælənz] [ɒv; əv] [swiːt] ['saɪdə(r)] .

stirred	up	in	a	little	cooled	,	boiled	water	,	to	each	five	gallons	of	sweet	cider	.
搅拌	向上	在	一个	小的	冷却	,	煮沸	水	,	到	每个	五	加仑	的	甜的	苹果酒	.

每五加仑甜苹果酒中加入少量冷却的开水搅拌均匀。

[ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [ðɪs] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['lɪkwɪd][waɪn] [jiːst] , ['prɔpəgeitid] [frɒm; frəm][ə; eɪ][pjʊə(r)]

In	place	of	this	,	one	quart	of	liquid	wine	yeast	,	propagated	from	a	pure
在	地方	的	这	,	一	夸脱	的	液体	葡萄酒	酵母	,	传播	从	一个	纯的

['kʌltʃə(r)] ,

culture	,
文化	,

取而代之的是一夸脱由纯培养物繁殖的液体葡萄酒酵母，

[meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['θɜːti] ['gælənz] [ɒv; əv] ['saɪdə(r)] .

may	be	used	for	each	thirty	gallons	of	cider	.
可能	是	用过的	为了	每个	三十	加仑	的	苹果酒	.

每三十加仑苹果酒可使用。

['djʊərɪŋ] [ðə; ði] [ˌælkə'hɒlɪk] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] ,

During	the	alcoholic	fermentation	,
期间	这	酗酒者	发酵	,

在酒精发酵过程中，

[ðə; ði] ['saɪdə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] .

the	cider	should	be	kept	at	a	temperature	of	65	to	80	degrees	F	.
这	苹果酒	应该	是	保留	在	一个	温度	的	-	到	-	学位	F	.

苹果酒应保存在华氏65至80度的温度下。

[hɪə(r)] [ɪz] [weə(r)] ['meni] [meɪk] [ðə; ði] ['veri] ['sɪəriəs] [mis'teik] [ɒv; əv] ['pʊtɪŋ] [ðeə(r)] [freʃ] ['saɪdə(r)] ['ɪntuː]

Here	is	where	many	make	the	very	serious	mistake	of	putting	their	fresh	cider	into
这里	是	在哪里	许多	制作	这	非常	严肃的	错误	的	推杆	他们的	新鲜的	苹果酒	进入

[ə; eɪ] [kuːl] ['selə(r)] [weə(r)] [ðə; ði] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [teɪks] [pleɪs] [ɪn'taɪəli] [tuː] ['sləʊli] .

a	cool	cellar	where	the	fermentation	takes	place	entirely	too	slowly	.
一个	凉爽的	地窖	在哪里	这	发酵	需要	地方	完全	也	缓慢地	.

很多人在这里犯了一个非常严重的错误，那就是把新鲜的苹果酒放在凉爽的地窖里，导致发酵速度过慢。

[ɪf] [ðə; ði] ['saɪdə(r)] [ɪz] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːl] ,

If	the	cider	is	made	in	the	fall	,
如果	这	苹果酒	是	制成	在	这	落下	,

如果苹果酒是在秋季酿造的，

[ðə; ði] ['bærəlz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [left] [aʊt] [ɒv; əv] [dɔːz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [waɪl] [ɒn] [ðə; ði] [prə'tektɪd] ,

the	barrels	should	be	left	out	of	doors	for	a	while	on	the	protected	,
这	桶	应该	是	左边	出去	的	门	为了	一个	尽管	在	这	受保护	,

应该把桶放在室外受保护的地方一段时间，

['sʌni] [saɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['bɪldɪŋ] [ænd; ənd] [kept] [wɔːm] , [ən'les] [ə; eɪ] ['regjələ(r)] ['vɪnɪgə(r)] - ['selə(r)] ,

sunny	side	of	a	building	and	kept	warm	,	unless	a	regular	vinegar	-	cellar	,
阳光明媚	边	的	一个	建筑	和	保留	温暖的	,	除非	一个	常规的	醋	-	地窖	,

[ˌɑːtɪ'fɪʃəli] ['hiːtɪd] , [ɪz] [æt; ət] [hænd] .

artificially	heated	,	is	at	hand	.
人为地	加热	,	是	在	手	.

除非有人工加热的普通醋窖，否则醋窖应建在建筑物向阳的一侧并保持温暖。

[ɪf] [jiːst] [ɪz] ['ædɪd] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] ['temprətʃə(r)] [ɪz] [meɪn'teɪnd] ,

If	yeast	is	added	and	the	proper	temperature	is	maintained	,
如果	酵母	是	额外	和	这	恰当的	温度	是	维持	,

如果加入酵母并保持适当的温度，

[ðə; ði] [ˌælkə'hɒlɪk] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kəm'plitɪd] [ɪn] [sɪks] [wiːks] [tuː; tə] [θriː] [mʌnθs] [ɪn]

the	alcoholic	fermentation	should	be	completed	in	six	weeks	to	three	months	in
这	酗酒者	发酵	应该	是	完全的	在	六	周	到	三	几个月	在

[pleɪs] [ɒv; əv] ['sev(ə)n] [tuː; tə] [ten] [mʌnθs] [æz; əz] [ɪn] [ðə; ði] [əʊld] ['fæʃ(ə)nd] [wei] .

place	of	seven	to	ten	months	as	in	the	old	fashioned	way	.
地方	的	七	到	十	几个月	作为	在	这	老的	造型	方式	.

酒精发酵过程应在六周至三个月内完成，而不是像传统方法那样需要七到十个月。

[ɪk'sperɪm(ə)nts] [ə'lɒŋ] [ðɪs] [laɪn] [hæv; həv] [ʃəʊn] [ðæt] [wen] [jiːst] [ɪz] ['ædɪd] [ænd; ənd] [ə; eɪ]

Experiments	along	this	line	have	shown	that	when	yeast	is	added	and	a
实验	沿着	这	线	有	所示	那	什么时候	酵母	是	额外	和	一个

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [dɪ'griːz] [ef] . [ɪz] [held] ,

temperature	of	70	degrees	F	.	is	held	,
温度	的	-	学位	F	.	是	握住	,

这方面的实验表明，当加入酵母并保持华氏70度的温度时，

[ðə; ði]['saɪdə(r)][æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][wʌn] [mʌnθ] [kən'teɪnd] ['sɛvən] . - [pə(r)][sent] .

the	cider	at	the	end	of	one	month	contained	7	.	25	per	cent	.
这	苹果酒	在	这	结尾	的	一	月	包含	7	.	-	每	中心	.

一个月后，苹果酒的酒精含量为7.25%。

[ɒv; əv]['ælkəhɒl][æz; əz] [ə'genst] . - [pə(r)][sent] .

of	alcohol	as	against	.	11	per	cent	.
的	酒精	作为	反对	.	-	每	中心	.

酒精含量为 0.11%。

[wen] [nəʊ] [jiːst] [wɒz; wəz] [juːst] [ænd; ənd][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [wɒz; wəz] [bɪ'twiːn] - [ænd; ənd] -

when	no	yeast	was	used	and	the	temperature	was	between	45	and	55
什么时候	不	酵母	曾是	用过的	和	这	温度	曾是	之间	-	和	-

[dɪ'griːz] [ef] . ['saɪdə(r)] [kept] [ɪn][ə; eɪ]['selə(r)][æt; ət] - [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [wɪð] [nəʊ] [jiːst] ['ædɪd]

degrees	F	.	Cider	kept	in	a	cellar	at	45	to	55	degrees	with	no	yeast	added
学位	F	.	苹果酒	保留	在	一个	地窖	在	-	到	-	学位	和	不	酵母	额外

[rɪ'kwaɪəd] ['sev(ə)n] [mʌnθs] [tuː; tə] [meɪk] [sɪks] . - [pə(r)][sent] . [ɒv; əv]['ælkəhɒl] .

required	seven	months	to	make	6	.	79	per	cent	.	of	alcohol	.
必需的	七	几个月	到	制作	6	.	-	每	中心	.	的	酒精	.

当不使用酵母，温度在华氏45度到55度之间时，在华氏45度到55度的地窖中保存的苹果酒，不添加酵母，需要7个月才能达到6.79%的酒精度。

['temprətʃə(r)] , [ə'ləʊn] ,

Temperature	,	alone	,
温度	,	独自的	,

单就温度而言，

[ɪz][æn; ən][ɪm'pɔːt(ə)nt]['fæktə(r)][æz; əz] [ʃəʊn] [baɪ][æn; ən] [ɪk'sperɪmənt] [weər'ɪn] ['saɪdə(r)][tuː; tə] [wɪtʃ]

is	an	important	factor	as	shown	by	an	experiment	wherein	cider	to	which
是	一个	重要的	因素	作为	所示	经过	一个	实验	其中	苹果酒	到	哪个

[nəʊ] [jiːst] [wɒz; wəz] ['ædɪd] [wɒz; wəz][held][fɔː(r); fə(r)] [θriː] [mʌnθs] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [ænd; ənd]

no	yeast	was	added	was	held	for	three	months	at	70	degrees	F	.	and
不	酵母	曾是	额外	曾是	握住	为了	三	几个月	在	-	学位	F	.	和

['jiːldɪd] [sɪks] . - [pə(r)][sent] . [ɒv; əv]['ælkəhɒl] .

yielded	6	.	41	per	cent	.	of	alcohol	.
产生	6	.	-	每	中心	.	的	酒精	.

实验表明，酵母的添加是一个重要因素，在华氏70度的条件下，未添加酵母的苹果酒存放了三个月，酒精含量为6.41%。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] ['kwestʃən] [bʌt; bət] [ðæt] [ðə; ði] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] [kəm'pliːtɪŋ] [ðə; ði][ˌælkə'hɒlɪk]

There	is	no	question	but	that	the	time	required	for	completing	the	alcoholic
那里	是	不	问题	但	那	这	时间	必需的	为了	完成	这	酗酒者

[ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'djuːst] [æt; ət] [liːst] [wʌn][hɑːf][baɪ] ['ædɪŋ] [jiːst] [ænd; ənd][baɪ]

fermentation	can	be	reduced	at	least	one	half	by	adding	yeast	and	by
发酵	能	是	减少	在	至少	一	一半	经过	添加	酵母	和	经过

[meɪn'teɪnɪŋ] [ðə; ði]['prɒpə(r)] ['temprətʃər] .

maintaining	the	proper	temperatures	.
保持	这	恰当的	温度	.

毫无疑问，通过添加酵母并保持适当的温度，完成酒精发酵所需的时间至少可以缩短一半。

[baɪ] ['heisən] [ðɪs] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] , [ðə; ði] [lɒs] [ɒv; əv]['ælkəhɒl][baɪ][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n][ɪz] [rɪ'djuːst] ,

By	hastening	this	operation	,	the	loss	of	alcohol	by	evaporation	is	reduced	,
经过	加速	这	手术	,	这	损失	的	酒精	经过	蒸发	是	减少	,

加快这一操作，可以减少酒精因蒸发而造成的损失。

[ænd; ənd][ðə; ði][ə'siːtɪk] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [kæn; kən][biː; bi] ['stɑːtɪd] [ðæt] [mʌtʃ] ['suːnə(r)] .

and	the	acetic	fermentation	can	be	started	that	much	sooner	.
和	这	乙酸	发酵	能	是	开始	那	很多	很快	.

这样一来，醋酸发酵就可以更早开始。

[ˌθɪə'retɪkli] ,
Theoretically ,
理论上 ,

理论上，

- [pɑːts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ʃʊd; ʃəd] [gɪv] - [pɑːts] [ɒv; əv]['ælkəhɒl][ænd; ənd] - [pɑːts] [ɒv; əv]['kɑːbən]
100 parts of sugar should give 51 parts of alcohol and 49 parts of carbon
- 部分 的 糖 应该 给 - 部分 的 酒精 和 - 部分 的 碳
[daɪ'ɒksaɪd][gæs] .
dioxide gas .
二氧化硫 气体 .

100份糖应该产生51份酒精和49份二氧化碳气体。

[ðɪs] ['fɪgə(r)][hæz; həz] [biːn] [ʃəʊn] [baɪ] [braʊn] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [haɪ] .
This figure has been shown by Browne to be a little high .
这 数字 有 到过 所示 经过 布朗 到 是 一个 小的 高的 .

布朗的研究表明，这个数字有点高。

[ɪn]['æktʃuəl] ['præktɪs] , - - - [pɑːts] [ɒv; əv]['ælkəhɒl][frɒm; frəm] - [pɑːts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪz][ə; eɪ][feə(r)]
In actual practice , 45 - 47 parts of alcohol from 100 parts of sugar is a fair
在 实际的 实践 , - - - 部分 的 酒精 从 - 部分 的 糖 是 一个 公平的
['ævərɪdʒ] .
average .
平均的 .

实际上，100 份糖中含有 45-47 份酒精是一个合理的平均值。

[bʌt; bət] [waɪ] [nɒt][ˌeɪ diː 'diː] " ['mʌðə(r)] " [ɔː(r)]['vɪnɪgə(r)][tuː; tə] [swiːt] ['saɪdə(r)][ɔː(r)][pʊt]
But why not add " mother " or vinegar to sweet cider or put
但 为什么 不是 添加 " 母亲 " 或者 醋 到 甜的 苹果酒 或者 放

但为什么不在甜苹果酒中加入"醋母"或醋呢?

[[peɪdʒ] -] [swiːt] ['saɪdə(r)]['ɪntuː][æn; ən][əʊld]['vɪnɪgə(r)]['bærəl] ?
[Page 11] sweet cider into an old vinegar barrel ?
[页 -] 甜的 苹果酒 进入 一个 老的 醋 桶 ?

[第11页] 将甜苹果酒倒入旧醋桶中?

[hɪə(r)][ɪz][ðə; ði]['riːz(ə)n] :
Here is the reason :
这里 是 这 原因 :

原因如下:

[wiː; wi][hæv; həv] [siːn] [frɒm; frəm] [wɒt] [hæz; həz] [gɒn] [bɪ'fɔː(r)] [ðæt] ['ælkəhɒl][ɪz] [prə'djuːst] [frɒm; frəm]
We have seen from what has gone before that alcohol is produced from
我们 有 已见 从 什么 有 已消失 前 那 酒精 是 生产 从
[ðə; ði] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .
the fermentation of the sugar .
这 发酵 的 这 糖 .

我们从前面的内容已经了解到，酒精是由糖的发酵产生的。

[wiː; wi][ʃæl; ʃəl] [suːn] [lɜːn] [ðæt] [ðə; ði][ə'siːtɪk]['æsɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ɪz] [fɔːmd] [frɒm; frəm] [ðɪs]
We shall soon learn that the acetic acid of the vinegar is formed from this
我们 将 很快 学习 那 这 乙酸 酸 的 这 醋 是 形成 从 这
['ælkəhɒl] .
alcohol .
酒精 .

我们很快就会了解到，醋中的醋酸是由这种醇形成的。

[naʊ] , [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə][əb'teɪn][ðə; ði]['mæksɪməm][ə'maʊnt][ɒv; əv][ə'siːtɪk]['æsɪd] ,
Now , in order to obtain the maximum amount of acetic acid ,
现在 , 在 命令 到 获得 这 最大限度 数量 的 乙酸 酸 ,

为了获得最大量的乙酸，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə][hæv; həv][æz; əz] [mʌtʃ] ['ælkəhɒl][æz; əz]['pɒsəb(ə)l][ɪn][ðə; ði][hɑːd]['saɪdə(r)] ,

it	is	necessary	to	have	as	much	alcohol	as	possible	in	the	hard	cider	,
它	是	必要的	到	有	作为	很多	酒精	作为	可能的	在	这	难的	苹果酒	,

苹果酒中必须含有尽可能多的酒精。

[ænd; ənd] [ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [əbˈteɪnd] ['əʊnli][baɪ][ðə; ði] [kəmˈpliːt] [kənˈvɜːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]

and	this	can	be	obtained	only	by	the	complete	conversion	of	all	the	sugar
和	这	能	是	获得	仅有的	经过	这	完全的	转换	的	全部	这	糖

['ɪntuː]['ælkəhɒl][ænd; ənd]['kɑːbən][daɪˈɒksaɪd][gæs] .

into	alcohol	and	carbon	dioxide	gas	.
进入	酒精	和	碳	二氧化硫	气体	.

只有将所有糖完全转化为酒精和二氧化碳气体才能获得这种物质。

[ðə; ði] [kəmˈpliːt] [dɪˈstrʌkʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][kæn; kən][biː; bi] [əˈkʌmplɪʃt] ['əʊnli][baɪ][ðə; ði]

The	complete	destruction	of	the	sugar	can	be	accomplished	only	by	the
这	完全的	破坏	的	这	糖	能	是	完成	仅有的	经过	这

[ˌʌnˌɪntəˈrʌptɪd] ['ækʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] [jiːst] ,

uninterrupted	action	of	the	yeast	,
不间断	行动	的	这	酵母	,

只有酵母持续不断地作用，才能彻底分解糖分。

[ænd; ənd][ðə; ði]['prez(ə)ns][ɒv; əv] " ['mʌðə(r)] " [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][baɪ][prəˈdjuːsɪŋ][əˈsiːtɪk]['æsɪd] [ˌɪntəˈfiəz]

and	the	presence	of	"	mother	"	of	vinegar	by	producing	acetic	acid	interferes
和	这	在场	的	"	母亲	"	的	醋	经过	生产	乙酸	酸	干扰

['sɪəriəsli] [wɪð] [ðɪs] [ˌfɜːmenˈteɪʃ(ə)n] .

seriously	with	this	fermentation	.
严重地	和	这	发酵	.

醋母的产生会严重干扰这种发酵过程，因为它会产生醋酸。

[ðə; ði] [jiːst] [selz] [ɑː(r); ə(r)]['aɪðə(r)] [kɪld] [ɔː(r)][ðeə(r)]['juːsf(ə)l][æk'tɪvəti][ɪz] [tʃekt] [lɒŋ] [bɪˈfɔː(r)] [ɔːl]

The	yeast	cells	are	either	killed	or	their	useful	activity	is	checked	long	before	all
这	酵母	细胞	是	任何一个	被杀	或者	他们的	有用	活动	是	已检查	长的	前	全部

[ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][hæz; həz] [biːn] [tʃeɪndʒd] ['ɪntuː]['ælkəhɒl] .

of	the	sugar	has	been	changed	into	alcohol	.
的	这	糖	有	到过	已更改	进入	酒精	.

在所有糖分转化为酒精之前很久，酵母细胞要么被杀死，要么其有益活性就被抑制了。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [kənˈdɪʃn] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['veri] [lɑːdʒ] [pəˈsentɪdʒ] [ɒv; əv] [fɑːm] ['vɪnɪgə(r)] — [dʒʌst] [hɑːd]

This	is	the	condition	of	a	very	large	percentage	of	farm	vinegar	—	just	hard
这	是	这	状况	的	一个	非常	大的	百分比	的	农场	醋	—	只是	难的

['saɪdə(r)] [ðæt] [wɪl] [nɒt][ænd; ənd]['nevə(r)] [wɪl] [meɪk] ['vɪnɪgə(r)] .

cider	that	will	not	and	never	will	make	vinegar	.
苹果酒	那	将要	不是	和	绝不	将要	制作	醋	.

很大一部分农场醋都是这种状态——只不过是硬苹果酒，既不会也不会变成醋。

[ˌaɪ ˈtiː] [miːnz] [dʒʌst] [ðɪs] :

It	means	just	this	:
它	方法	只是	这	:

意思就是如此：

[ə; eɪ] [smɔːl] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][wɒz; wəz] [meɪd] ['ɪntuː]['ælkəhɒl][ænd; ənd] [ðɪs] ['ælkəhɒl][wɒz; wəz]

A	small	part	of	the	sugar	was	made	into	alcohol	and	this	alcohol	was
一个	小的	部分	的	这	糖	曾是	制成	进入	酒精	和	这	酒精	曾是

[æt; ət][wʌns] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə][ə'siːtɪk]['æsɪd][baɪ][ðə; ði] " ['mʌðə(r)] " ['prez(ə)nt] ;

at	once	changed	to	acetic	acid	by	the	"	mother	"	present	;
在	一次	已更改	到	乙酸	酸	经过	这	"	母亲	"	展示	;

一小部分糖被转化为酒精，而这种酒精又立即被存在的"醋母"转化为醋酸；

[ðɪs] [ə'siːtɪk]['æsɪd] [kɪld] [ðə; ði] [jiːst] [səʊ] [ðæt] [nəʊ][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][kʊd; kəd][biː; bi] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə]

this	acetic	acid	killed	the	yeast	so	that	no	more	sugar	could	be	changed	to
这	乙酸	酸	被杀	这	酵母	所以	那	不	更多的	糖	可以	是	已更改	到

['ælkəhɒl][ænd; ənd][nəʊ][mɔː(r)]['ælkəhɒl] ['biːɪŋ] [faʊnd] ,

alcohol	and	no	more	alcohol	being	found	,
酒精	和	不	更多的	酒精	存在	成立	,

这种醋酸杀死了酵母，因此糖无法再转化为酒精，也就不会再检测到酒精了。

[nəʊ][mɔː(r)][ə'siːtɪk]['æsɪd][kʊd; kəd][biː; bi] [meɪd] [baɪ][ðə; ði] " ['mʌðə(r)] .

no	more	acetic	acid	could	be	made	by	the	"	mother	.
不	更多的	乙酸	酸	可以	是	制成	经过	这	"	母亲	.

“母体”无法再产生乙酸。

" [wiː; wi][hæv; həv][ə; eɪ] [wiːk] ,

"	We	have	a	weak	,
"	我们	有	一个	虚弱的	,

我们实力较弱，

['wɜːθləs] ['sʌmθɪŋ] ['naɪðə(r)]['vɪnɪgə(r)][nɔː(r)][hɑːd]['saɪdə(r)] [wɪð] [kən'sɪdərəb(ə)l][ˌʌnfə'mentɪd; -'fɜːmen-]

worthless	something	neither	vinegar	nor	hard	cider	with	considerable	unfermented
毫无价值	某物	两者都不	醋	也不	难的	苹果酒	和	大量	未发酵的

['ʃʊgə(r)] [stɪl] ['prez(ə)nt][ænd; ənd] [ɪn'keɪpəbl] [ɒv; əv] ['fɜːðə(r)] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][nəʊ] [jiːst]

sugar	still	present	and	incapable	of	further	fermentation	because	no	yeast
糖	仍然	展示	和	无法	的	更远	发酵	因为	不	酵母

[kæn; kən] [dɪ'veləp] [ɪn][ðə; ði] [wiːk] [ə'siːtɪk]['æsɪd][sə'luːʃ(ə)n] .

can	develop	in	the	weak	acetic	acid	solution	.
能	发展	在	这	虚弱的	乙酸	酸	解决方案	.

这种东西毫无价值，既不是醋也不是苹果酒，其中仍含有大量未发酵的糖分，并且由于在稀薄的醋酸溶液中没有酵母可以生长，因此无法进一步发酵。

[ðə; ði] [ə'siːtɪk] ['æsɪd] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] .

The	Acetic	Acid	Fermentation	.
这	乙酸	酸	发酵	.

醋酸发酵。

[ðə; ði]['sekənd] [step] [ɪn]['vɪnɪgə(r)] ['meɪkɪŋ] [ɪz][ðə; ði] [tʃeɪndʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]['ælkəhɒl][ɒv; əv][ðə; ði][hɑːd]

The	second	step	in	vinegar	making	is	the	change	of	the	alcohol	of	the	hard
这	第二	步	在	醋	制作	是	这	改变	的	这	酒精	的	这	难的

['saɪdə(r)]['ɪntuː][ðə; ði][ə'siːtɪk]['æsɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɪnɪʃt] ['prɒdʌkt] .

cider	into	the	acetic	acid	of	the	finished	product	.
苹果酒	进入	这	乙酸	酸	的	这	完成的	产品	.

醋制作的第二步是将苹果酒中的酒精转化为成品醋酸。

[ðɪs] [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ][ðə; ði][ə'siːtɪk]['æsɪd][dʒɜːm] , [ə'nʌðə(r)] [ˌmaɪkrə'skɒpɪk][plɑːnt] [stɪl] [smɔːlə(r)]

This	is	accomplished	by	the	acetic	acid	germ	,	another	microscopic	plant	still	smaller
这	是	完成	经过	这	乙酸	酸	细菌	,	其他	显微镜	植物	仍然	较小的

[ðæn; ðən][ðə; ði] [jiːst] .

than	the	yeast	.
比	这	酵母	.

这是由醋酸菌芽实现的，醋酸菌芽是另一种比酵母还要小的微小植物。

[ɪn][sʌm; səm][pɪ'kjuːliə(r)] [wei] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['eɪb(ə)l][tuː; tə] [brɪŋ] [ə'baʊt][ə; eɪ]['juːniən] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]['ælkəhɒl]

In	some	peculiar	way	it	is	able	to	bring	about	a	union	between	the	alcohol
在	一些	奇特	方式	它	是	有能力的	到	带来	关于	一个	联盟	之间	这	酒精

[ɒv; əv][ðə; ði][hɑːd]['saɪdə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['ɒksɪdʒən][ɒv; əv][ðə; ði][eə(r)][səʊ] [ðæt] [ðə; ði]['ælkəhɒl][ɪz]

of	the	hard	cider	and	the	oxygen	of	the	air	so	that	the	alcohol	is
的	这	难的	苹果酒	和	这	氧	的	这	空气	所以	那	这	酒精	是

[træns'fɔːmd] ['ɪntuː][ə'siːtɪk]['æsɪd][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .

transformed	into	acetic	acid	and	water	.
转变	进入	乙酸	酸	和	水	.

它以某种奇特的方式使苹果酒中的酒精与空气中的氧气结合，从而使酒精转化为醋酸和水。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði][ˌælkə'hɒlɪk][ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] , [dɪ'skraɪbd] [ɪn][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['sekʃ(ə)n] , [ɪz]

As	soon	as	the	alcoholic	fermentation	,	described	in	the	preceding	section	,	is
作为	很快	作为	这	酗酒者	发酵	,	描述	在	这	前	部分	,	是

[kəm'plitɪd] ,

completed	,
完全的	,

如前一节所述，酒精发酵完成后，

[drɔː] [ɒf] [ðə; ði][klɪə(r)]['lɪkwɪd] , ['biːɪŋ] ['veri] ['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [dɪ'stɜːb] [ðə; ði] ['sedɪmənt] [ɪn][ðə; ði]

draw	off	the	clear	liquid	,	being	very	careful	not	to	disturb	the	sediment	in	the
画	离开	这	清除	液体	,	存在	非常	小心	不是	到	打扰	这	沉淀	在	这

['bærəl] .

barrel	.
桶	.

小心地将清澈的液体抽出，注意不要搅动桶中的沉淀物。

[wɒʃ] [aʊt][ðə; ði]['bærəl] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði][hɑːd]['saɪdə(r)] .

Wash	out	the	barrel	thoroughly	and	replace	the	hard	cider	.
洗	出去	这	桶	彻底	和	代替	这	难的	苹果酒	.

彻底清洗酒桶，然后重新装入苹果酒。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɪ'liːvd] [ðæt] [rɪ'muːvɪŋ] [ðɪs] ['sedɪmənt] [pə'mɪts] [ðə; ði][ə'siːtɪk]['æsɪd][tuː; tə] [fɔːm] ['sʌmwɒt]

It	is	believed	that	removing	this	sediment	permits	the	acetic	acid	to	form	somewhat
它	是	相信	那	移除	这	沉淀	许可证	这	乙酸	酸	到	形式	有些

[mɔː(r)] ['kwɪkli] ,

more	quickly	,
更多的	迅速地	,

据信，去除这些沉淀物可以让乙酸更快地形成。

[ænd; ənd] [ˌfɜːðə'mɔː(r)] , [ðə; ði] ['sedɪmənt] [meɪ] [ˌʌndə'gəʊ] [ˌdiːˌkɒmpə'zɪʃn] [ænd; ənd] [ɪm'pɑːt] [ə; eɪ]

and	furthermore	,	the	sediment	may	undergo	decomposition	and	impart	a
和	此外	,	这	沉淀	可能	经历	分解	和	传授	一个

[ˌdɪsə'griːəb(ə)l] ['fleɪvə(r)][tuː; tə][ðə; ði]['saɪdə(r)] .

disagreeable	flavor	to	the	cider	.
令人不快的	味道	到	这	苹果酒	.

此外，沉淀物可能会分解，给苹果酒带来难闻的味道。

[ə'gen] , [ðiːz] [dregz] [meɪ] ['hɑːbə(r)] ['lɪvɪŋ] [bæk'tɪəriə] [wɪtʃ] ['aɪðə(r)] [dɪ'strɔɪ] [ə'siːtɪk]['æsɪd][ɔː(r)]

Again	,	these	dregs	may	harbor	living	bacteria	which	either	destroy	acetic	acid	or
再次	,	这些	渣	可能	港口	活的	细菌	哪个	任何一个	破坏	乙酸	酸	或者

[ˌɪntə'fɪə(r)] [wɪð] [ɪts] [fɔː'meɪʃ(ə)n] .

interfere	with	its	formation	.
干扰	和	它是	形成	.

此外，这些沉淀物可能含有活细菌，这些细菌要么会破坏乙酸，要么会干扰乙酸的形成。

[ðɪs] [dʌn] , [wiː; wi][ɑː(r); ə(r)] [naʊ] ['redi] [tuː; tə][ˌɪntrə'djuːs][ðə; ði][ə'siːtɪk]['æsɪd]

This	done	,	we	are	now	ready	to	introduce	the	acetic	acid
这	完毕	,	我们	是	现在	准备好	到	介绍	这	乙酸	酸

完成以上步骤后，我们现在可以引入乙酸了。

[[peɪdʒ] -] [dʒɜːrmz] .

[	Page	12	]	germs	.
[	页	-	]	细菌	.

[第 12 页] 细菌。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] ['kærid] [aʊt][ɪn][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['dɪfrənt] [weɪz] ,

This	may	be	carried	out	in	a	number	of	different	ways	,
这	可能	是	携带	出去	在	一个	数字	的	不同的	方式	,

这可以通过多种不同的方式实现。

[bʌt; bət] ['prefrəbli] [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv][ə; eɪ][pjʊə(r)]['kʌltʃə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][dɪ'zaɪərəb(ə)l]['ɔːgənɪzəm] [wɪtʃ]

but	preferably	by	means	of	a	pure	culture	of	a	desirable	organism	which
但	最好	经过	方法	的	一个	纯的	文化	的	一个	理想	生物	哪个

[hæz; həz] [biːn] [sɪ'lektɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][ɪts][ə'bɪlətɪ][tuː; tə][prə'djuːs] [strɒŋ] [ə'siːtɪk]['æsɪd][ænd; ənd]

has	been	selected	because	of	its	ability	to	produce	strong	acetic	acid	and
有	到过	已选	因为	的	它是	能力	到	生产	强的	乙酸	酸	和

[tuː; tə][ɪm'pɑːt][æn; ən][ə'griːəb(ə)l]['fleɪvə(r)][tuː; tə][ðə; ðɪ]['vɪnɪgə(r)] .

to	impart	an	agreeable	flavor	to	the	vinegar	.
到	传授	一个	同意	味道	到	这	醋	.

但最好是通过一种理想微生物的纯培养物，这种微生物因其能够产生强效醋酸并赋予醋令人愉悦的风味而被选中。

[ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][pjʊə(r)]['kʌltʃə(r)]['stɑːtə(r)] ,

In	place	of	the	pure	culture	starter	,
在	地方	的	这	纯的	文化	起动机	,

代替纯培养物，

[wʌn] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [tuː; tə][fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv] [gʊd] ['saɪdə(r)]['vɪnɪgə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [mɔː(r)][ɔː(r)] [les]

one	may	add	two	to	four	quarts	of	good	cider	vinegar	containing	more	or	less
一	可能	添加	二	到	四	夸脱	的	好的	苹果酒	醋	包含	更多的	或者	较少的

" ['mʌðə(r)] " [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['bærəl] .

"	mother	"	for	each	barrel	.
"	母亲	"	为了	每个	桶	.

每个酒桶可以加入两到四夸脱含有或多或少"醋母"的优质苹果醋。

[ðə; ðɪ] [ˌɪntrə'dʌkʃn] [ɒv; əv][ə; eɪ][dɪ'zaɪərəb(ə)l]['ɔːgənɪzəm][ɪz][left][tuː; tə] [tʃɑːns] [ɪn] [ðɪs] [keɪs] .

The	introduction	of	a	desirable	organism	is	left	to	chance	in	this	case	.
这	介绍	的	一个	理想	生物	是	左边	到	机会	在	这	案件	.

在这种情况下，引入理想的生物体只能听天由命。

[ə; eɪ] ['sɪəriəs] [əb'dʒekʃ(ə)n][tuː; tə] [ðɪs] ['lætə(r)] ['meθəd] [ɪz] [ðæt] ['sʌmtaɪmz] [wʌn][ˌɪntrə'djuːsɪs] ['fɒrən]

A	serious	objection	to	this	latter	method	is	that	sometimes	one	introduces	foreign
一个	严肃的	异议	到	这	后者	方法	是	那	有时	一	介绍	外国的

['ɔːrgəˌnɪzəmz] [wɪð] [ðə; ðɪ] " ['mʌðə(r)] " [wɪtʃ] [meɪ] [pruːv] [ˌdetrɪ'ment(ə)l][tuː; tə][ðə; ðɪ]['vɪnɪgə(r)] .

organisms	with	the	"	mother	"	which	may	prove	detrimental	to	the	vinegar	.
生物	和	这	"	母亲	"	哪个	可能	证明	有害的	到	这	醋	.

后一种方法的一个严重缺点是，有时会将外来微生物与"醋母"一起引入，这可能会对醋造成损害。

[ðə; ðɪ][pjʊə(r)]['kʌltʃə(r)]['stɑːtə(r)][ɪz] [friː] [frɒm; frəm] [ðɪs] [əb'dʒekʃ(ə)n] .

The	pure	culture	starter	is	free	from	this	objection	.
这	纯的	文化	起动机	是	自由的	从	这	异议	.

纯培养物发酵剂不存在这个问题。

[ɒn][ðə; ðɪ] [həʊl] , [ðə; ðɪ] [ˌɪndɪ'skrɪmɪnət] [juːz][ɒv; əv] " ['mʌðə(r)] " [ə'ləʊn][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [dɪs'kʌrɪdʒd] ,

On	the	whole	,	the	indiscriminate	use	of	"	mother	"	alone	is	to	be	discouraged	,
在	这	所有的	,	这	不加区分的	使用	的	"	母亲	"	独自的	是	到	是	灰心	,

总的来说，不应随意单独使用"母亲"一词。

[sɪns] [ðə; ðɪ]['pɒpjələ(r)][aɪ'dɪə][ɒv; əv] [wɒt] [k'ɒnstɪtjˌuːts] " ['mʌðə(r)] " [ɪz][æpt][tuː; tə][biː; bi] [rɒŋ] .

since	the	popular	idea	of	what	constitutes	"	mother	"	is	apt	to	be	wrong	.
自从	这	受欢迎的	主意	的	什么	构成	"	母亲	"	是	易于	到	是	错误的	.

因为人们对"母亲"的定义往往是错误的。

[pjʊə(r)] " ['mʌðə(r)] " [ɪz] [meɪd] [ʌp] [ɪk'skluːsɪvli] [ɒv; əv][ə'siːtɪk]['æsɪd][bæk'tɪərɪə][ænd; ənd][ɪz]['rekəg'naɪzd]

Pure	"	mother	"	is	made	up	exclusively	of	acetic	acid	bacteria	and	is	recognized
纯的	"	母亲	"	是	制成	向上	只	的	乙酸	酸	细菌	和	是	认可

[æz; əz][ðə; ðɪ] [θɪn] ,

as	the	thin	,
作为	这	薄的	,

纯净的"醋母"完全由醋酸菌组成，被认为是稀薄的。

[waɪt] , ['glɪsnɪŋ] , [dʒə'lætɪnəs] ['membreɪn] [ðæt] [fɔ:mz] [ɒn][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

white	,	glistening	,	gelatinous	membrane	that	forms	on	the	surface	of	vinegar	.
白色的	,	闪闪发光	,	胶状的	膜	那	表格	在	这	表面	的	醋	.

在醋的表面形成一层白色、有光泽的胶状薄膜。

[ˌaɪ 'ti:] ['seldəm] [bɪ'kʌmz] [wʌn] [ˌsɪks'ti:nθ] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] ['θɪknəs] [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]

It	seldom	becomes	one	sixteenth	of	an	inch	in	thickness	and	should	be
它	很少	变成	一	第十六	的	一个	英寸	在	厚度	和	应该	是

[trænz'lu:s(ə)nt][ɔ:(r)] [waɪt] [ɪn]['kʌlə(r)] ,

translucent	or	white	in	color	,
半透明	或者	白色的	在	颜色	,

它的厚度很少只有十六分之一英寸，而且应该是半透明的或白色的。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ɪn'taɪəli] [dɪ'stɪŋkt][frɒm; frəm][ðə; ði] [θɪk] , [tʌf] , [dɑ:k] [braʊn] , ['slɪpɪŋ] ,

It	is	entirely	distinct	from	the	thick	,	tough	,	dark	brown	,	slipping	,
它	是	完全	清楚的	从	这	厚的	,	艰难的	,	黑暗的	棕色的	,	滑倒	,

它与厚实、坚韧、深棕色、滑溜溜的……完全不同，

['leðəri] ['mæsɪz] [wɪtʃ] [fɔ:m] [ɪn]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][ɑ:(r); ə(r)]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [rɪ'gɑ:dɪd] [æz; əz] "

leathery	masses	which	form	in	vinegar	and	are	usually	regarded	as	"
皮革状的	群众	哪个	形式	在	醋	和	是	通常	认为	作为	"

['mɒθi] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

mothy	of	vinegar	.
蛾类	的	醋	.

在醋中形成的革质块状物，通常被认为是"醋中的虫蛀物"。

" [sʌtʃ] [əˌkju:mju'leiʃən] [kən'teɪn] [ðə; ði][ə'si:tɪk]['æsɪd][dʒɜ:m] , [ɪn][ɔ:l] [ˌprɒbə'bɪləti] , [bʌt; bət][ɪn][æn; ən]

"	Such	accumulations	contain	the	acetic	acid	germ	,	in	all	probability	,	but	in	an
"	这样的	累积	包含	这	乙酸	酸	细菌	,	在	全部	可能性	,	但	在	一个

[ɪm'pjʊə(r)] [steɪt] .

impure	state	.
不纯	状态	.

"这类积聚物很可能含有乙酸芽，但处于不纯状态。"

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tu:; tə] [ðɪs] ['ɔ:gənɪzəm][ðeə(r)] [meɪ] [bi:; bi]['prez(ə)nt] [ji:st] [selz] [ænd; ənd] ['nju:mərəs]

In	addition	to	this	organism	there	may	be	present	yeast	cells	and	numerous
在	添加	到	这	生物	那里	可能	是	展示	酵母	细胞	和	很多的

[bæk'tɪəriə] [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)] ['pɒzətɪvli] ['hɑ:mf(ə)l][tu:; tə][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] .

bacteria	which	are	positively	harmful	to	the	vinegar	.
细菌	哪个	是	积极地	有害	到	这	醋	.

除了这种微生物外，醋中可能还存在酵母细胞和大量细菌，这些都会对醋造成损害。

['ɒf(ə)n] [ði:z] [grəʊθ] [ˌʌndə'gəʊ] [ˌdi:ˌkɒmpə'zɪʃn] [ænd; ənd] [gɪv] [ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ə; eɪ]['fleɪvə(r)][ɒv; əv]

Often	these	growths	undergo	decomposition	and	give	the	vinegar	a	flavor	of
经常	这些	增长	经历	分解	和	给	这	醋	一个	味道	的

['rɒt(ə)n]['ɒrɪndʒɪz] .

rotten	oranges	.
烂	橙子	.

这些生长物通常会发生分解，使醋带有腐烂橙子的味道。

[ə'gen] [ðə; ði][dʒɜ:rmz]['prez(ə)nt] [meɪ] [kɔ:z] [ðə; ði]['pɑ:ʃ(ə)l][ɔ:(r)] [kəm'pli:t] [lɒs] [ɒv; əv][ðə; ði]['æsɪd] ,

Again	the	germs	present	may	cause	the	partial	or	complete	loss	of	the	acid	,
再次	这	细菌	展示	可能	原因	这	部分的	或者	完全的	损失	的	这	酸	,

同样，存在的细菌也可能导致酸的部分或全部损失。

[pə'tɪkjələli] [ɪf] [ðə; ði] ['bærəlz] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt] [fʊl] [ænd; ənd] ['taɪtli] ['stɒpə] .

particularly	if	the	barrels	are	not	full	and	tightly	stoppered	.
特别	如果	这	桶	是	不是	满的	和	紧紧	塞子	.

尤其是当桶没有装满酒并且没有塞紧桶塞时。

[ɔːl] [θɪŋz] ['teɪkən]['ɪntuː][kən,sɪdə'reɪʃ(ə)n] , [ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [ðɪs] [sɔːt] [ɒv; əv] " ['mʌðə(r)] " [ɪz][ə; eɪ]

All	things	taken	into	consideration	,	the	use	of	this	sort	of	"	mother	"	is	a
全部	事物	已采取	进入	考虑	,	这	使用	的	这	种类	的	"	母亲	"	是	一个

['rɑːðə(r)]['deɪndʒərəs][prə'siːdʒə(r)] .

rather	dangerous	procedure	.
相当	危险的	程序	.

综合所有因素来看，使用这种"母体"是一种相当危险的做法。

[wɪð] [ðə; ði][ə'siːtɪk][ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] , [æz; əz] [wɪð] [ðə; ði][ˌælkə'hɒlɪk] , [ðə; ði]['haɪə(r)] ['temprətʃər] ['feɪvə(r)]

With	the	acetic	fermentation	,	as	with	the	alcoholic	,	the	higher	temperatures	favor
和	这	乙酸	发酵	,	作为	和	这	酗酒者	,	这	更高	温度	偏爱

[ðə; ði]['tʃeɪndʒɪz] .

the	changes	.
这	变化	.

与酒精发酵一样，较高的温度有利于醋酸发酵过程中的变化。

[ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [wɜːk] [ʃəʊz] [ðæt] [hɑːd]['saɪdə(r)][tuː; tə] [wɪtʃ] [nəʊ][ə'siːtɪk]['æsɪd][bæk'tɪəriə][wɜː(r); wə(r)]

Experimental	work	shows	that	hard	cider	to	which	no	acetic	acid	bacteria	were
实验	工作	演出	那	难的	苹果酒	到	哪个	不	乙酸	酸	细菌	是

['ædɪd] ['ʌðə(r)][ðæn; ðən] [ðəʊz] [ðæt] [keɪm] [frɒm; frəm][ðə; ði][eə(r)] ,

added	other	than	those	that	came	from	the	air	,
额外	其他	比	那些	那	来了	从	这	空气	,

实验表明，除了空气中天然存在的醋酸菌外，未添加任何其他醋酸菌的苹果酒，

[ænd; ənd] [kept] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . , [wen] [sɪks] [mʌnθs] [əʊld] , [kən'teɪnd] ['sɛvən] . - [pə(r)] [sent]

and	kept	at	65	degrees	F	.	,	when	six	months	old	,	contained	7	.	03	per	cent
和	保留	在	-	学位	F	.	,	什么时候	六	几个月	老的	,	包含	7	.	-	每	中心

. [ɒv; əv][ə'siːtɪk]['æsɪd] ,

.	of	acetic	acid	,
.	的	乙酸	酸	,

在华氏65度（摄氏18度）的条件下保存六个月后，醋酸含量为7.03%。

[waɪl] [ðæt] [held] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [ʃəʊd] ['əʊnli][θriː] . - [pə(r)] [sent] .

while	that	held	at	55	degrees	F	.	showed	only	3	.	63	per	cent	.
尽管	那	握住	在	-	学位	F	.	显示	仅有的	3	.	-	每	中心	.

而温度保持在 55 华氏度时，结果仅为 3.63%。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][sʌm; səm][kaɪnd][ɒv; əv][æn; ən][ə'siːtɪk]['æsɪd]['stɑːtə(r)] ,

The	addition	of	some	kind	of	an	acetic	acid	starter	,
这	添加	的	一些	种类	的	一个	乙酸	酸	起动机	,

添加某种醋酸引发剂，

['aɪðə(r)][æz; əz][ə; eɪ][pjʊə(r)]['kʌltʃə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][ə'siːtɪk]['ɔːgənɪzəm][ɔː(r)][æz; əz] [gʊd] ['vɪnɪgə(r)] ,

either	as	a	pure	culture	of	the	acetic	organism	or	as	good	vinegar	,
任何一个	作为	一个	纯的	文化	的	这	乙酸	生物	或者	作为	好的	醋	,

无论是作为醋酸菌的纯培养物，还是作为优质醋，

['heɪsnz] [ðə; ði] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ɹɪdj'uːsɪz] [ə'priːʃəbli] [ðə; ði] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ]

hastens	the	fermentation	and	reduces	appreciably	the	time	required	for	making
加快	这	发酵	和	减少	明显地	这	时间	必需的	为了	制作

['mɑːkɪtəbl] ['vɪnɪgə(r)] .

marketable	vinegar	.
适销对路	醋	.

加速发酵，显著缩短生产可上市醋所需的时间。

[fɔ:(r); fə(r)][məʊst][ˌsætɪs'fæktəri] [rɪ'zʌlts] [wi:; wi] [wʊd] [ˌrekə'mend] ['ju:zɪŋ][ðə; ði][pjʊə(r)] ['kʌltʃəz]

For	most	satisfactory	results	we	would	recommend	using	the	pure	cultures
为了	最多	令人满意的	结果	我们	会	推荐	使用	这	纯的	文化

[ænd; ənd]['həʊldɪŋ][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [tu:; tə] - [dɪ'gri:z] [ef] . ['ʌndə(r)]

and	holding	the	vinegar	at	a	temperature	of	65	to	75	degrees	F	.	Under
和	保持	这	醋	在	一个	温度	的	-	到	-	学位	F	.	在下面

[ði:z] [kən'dɪʃ(ə)nz] ,

these	conditions	,
这些	状况	,

为了获得最佳效果，我们建议使用纯培养物，并将醋的温度保持在华氏65至75度之间。在这些条件下，

['seɪləb(ə)l]['vɪnɪgə(r)][kæn; kən][bi:; bi] [əb'teɪnd] [ɪn] [θri:] [tu:; tə][sɪks] [mʌnθs] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [tu:] [tu:; tə]

salable	vinegar	can	be	obtained	in	three	to	six	months	in	place	of	two	to
可售的	醋	能	是	获得	在	三	到	六	几个月	在	地方	的	二	到

[θri:] [j'iəz] ,

three	years	,
三	年	,

过去需要两到三年的时间，现在三到六个月就能酿造出可销售的醋。

[æz; əz][ɪz]['ɒf(ə)n] [[peɪdʒ] -] [ðə; ði] [keɪs] .

as	is	often	[	Page	13	]	the	case	.
作为	是	经常	[	页	-	]	这	案件	.

这种情况经常发生[第 13 页]。

[ˌθɪə'retɪkli] , - [pɑ:ts] [ɒv; əv]['ælkəhɒl][ʃʊd; ʃəd] [gɪv] [ə'baʊt] - [pɑ:ts] [ɒv; əv][ə'si:tɪk]['æsɪd] ,

Theoretically	,	100	parts	of	alcohol	should	give	about	130	parts	of	acetic	acid	,
理论上	,	-	部分	的	酒精	应该	给	关于	-	部分	的	乙酸	酸	,

理论上，100份酒精应该能生成大约130份乙酸。

[bʌt; bət][ɪn]['æktʃuəl] ['præktɪs] [ðɪs] [wɪl] ['prɒbəbli] [fɔ:l] [bɪ'ləʊ] - .

but	in	actual	practice	this	will	probably	fall	below	120	.
但	在	实际的	实践	这	将要	大概	落下	以下	-	.

但实际上，这个数字可能会低于 120。

[wen] [ðə; ði][ə'si:tɪk]['æsɪd][hæz; həz] [ri:tʃt] [fɔ:r] . [faɪv][tu:; tə][faɪv][pə(r)][sent] . ,

When	the	acetic	acid	has	reached	4	.	5	to	5	per	cent	.	,
什么时候	这	乙酸	酸	有	达到	4	.	5	到	5	每	中心	.	,

当乙酸含量达到4.5%至5%时，

[fɪl] [ðə; ði] ['bærəlz] [æz; əz] [fʊl] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l][ænd; ənd] [kɔ:k] ['taɪtli] .

fill	the	barrels	as	full	as	possible	and	cork	tightly	.
充满	这	桶	作为	满的	作为	可能的	和	软木	紧紧	.

将木桶尽可能装满，并紧紧塞上软木塞。

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] ,

In	this	way	,
在	这	方式	,

这样，

['kɒntækt][ɒv; əv][ðə; ði][eə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ɪz] [kʌt] [ɒf] [ænd; ənd][ðə; ði][ə'si:tɪk]['æsɪd]['ɔ:rgəˌnɪzəmz]

contact	of	the	air	with	the	vinegar	is	cut	off	and	the	acetic	acid	organisms
接触	的	这	空气	和	这	醋	是	切	离开	和	这	乙酸	酸	生物

[su:n] [si:s] [ðeə(r)][æk'tɪvəti] .

soon	cease	their	activity	.
很快	停止	他们的	活动	.

切断空气与醋的接触，醋酸菌很快停止活动。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɒt] [dʌn] [ænd; ənd][ðə; ði][ə'siːtɪk][ænd; ənd]['ʌðə(r)][bæk'tɪəriə][ɑː(r); ə(r)] [ə'laʊd] [tuː; tə]
If **this** **is** **not** **done** **and** **the** **acetic** **and** **other** **bacteria** **are** **allowed** **to**
如果 这 是 不是 完毕 和 这 乙酸 和 其他 细菌 是 允许 到
[dɪ'veləp] [ɪn'defɪnətli] ,
develop **indefinitely** **,**
发展 无限期 ,

如果不这样做，任由醋酸菌和其他细菌无限期地滋生，

[ðeə(r)][ɪz][æpt][tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ] [rɪ'vɜːs] [ri'ækʃn] [rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['pɑːʃ(ə)l][ɔː(r)] [kəm'pliːt] [lɒs] [ɒv; əv]
there **is** **apt** **to** **be** **a** **reverse** **reaction** **resulting** **in** **a** **partial** **or** **complete** **loss** **of**
那里 是 易于 到 是 一个 撤销 反应 结果 在 一个 部分的 或者 完全的 损失 的
[ðə; ði][ə'siːtɪk]['æsɪd] .
the **acetic** **acid** **.**
这 乙酸 酸 .

可能会发生逆反应，导致乙酸部分或全部损失。

[sʌtʃ] ['vɪnɪgə(r)][ɪz] , [ɒv; əv] [kɔːs] , ['wɜːθləs] .
Such **vinegar** **is** **,** **of** **course** **,** **worthless** **.**
这样的 醋 是 , 的 课程 , 毫无价值 .

这种醋当然毫无价值。

[ˌklærəfɪ'keɪʃn] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
Clarification **of** **Vinegar** **.**
澄清 的 醋 .

澄清醋。

[fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [huː] [dɪ'zaɪə(r)][æn; ən]['ekstrə]['fænsi] ['prɒdʌkt] [ɒv; əv][ɪk'strɔːd(ə)n(ə)ri] ['braɪtnəs] ,
For **those** **who** **desire** **an** **extra** **fancy** **product** **of** **extraordinary** **brightness** **,**
为了 那些 WHO 欲望 一个 额外的 想要 产品 的 非凡的 亮度 ,
['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['bɒtlɪŋ] ,
suitable **for** **bottling** **,**
合适的 为了 装瓶 ,

对于那些想要一款格外精致、色泽格外明亮、适合装瓶的产品的人来说，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə]['sʌbdʒɪkt][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ]['speʃ(ə)l]['prəʊses][ɒv; əv]
it **will** **be** **necessary** **to** **subject** **the** **vinegar** **to** **a** **special** **process** **of**
它 将要 是 必要的 到 主题 这 醋 到 一个 特别的 过程 的
[ˌklærəfɪ'keɪʃn] [nəʊn] [æz; əz]['faɪnɪŋ] .
clarification **known** **as** **fining** **.**
澄清 已知 作为 澄清 .

需要对醋进行一种称为澄清的特殊澄清工艺。

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] - [*] , [ðə; ði][best] [rɪ'zʌlts] [ɑː(r); ə(r)] [əb'teɪnd] [baɪ]['juːzɪŋ]['aɪzɪŋˌglɑːs] .
According **to** **Bioletti** **[** ***** **]** **,** **the** **best** **results** **are** **obtained** **by** **using** **isinglass** **.**
根据 到 - [*] , 这 最好的 结果 是 获得 经过 使用 鱼胶 .

据 Bioletti[*] 称，使用鱼胶可获得最佳效果。

[ðɪs] [ɪz] [ɪm'plɔɪd] [æt; ət][ðə; ði] [reɪt] [ɒv; əv][frɒm; frəm][wʌn] - [hɑːf][tuː; tə] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][æn; ən]
This **is** **employed** **at** **the** **rate** **of** **from** **one** **-** **half** **to** **three** **-** **fourths** **of** **an**
这 是 受雇 在 这 速度 的 从 一 - 一半 到 三 - 第四部分 的 一个
[aʊns] [ɒv; əv]['aɪzɪŋˌglɑːs][tuː; tə] [iːtʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] ['gælənz] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
ounce **of** **isinglass** **to** **each** **one** **hundred** **gallons** **of** **vinegar** **.**
盎司 的 鱼胶 到 每个 一 百 加仑 的 醋 .

使用比例为每 100 加仑醋中加入 0.5 至 0.75 盎司鱼胶。

[*] - , ['fredrɪk] [tiː] . , [greɪp] ['vɪnɪgə(r)] , [bʊl] . - , [ˌkælə'fɔːniə][ˌeks 'piː] . [stɑː] . , - .
[***** **]** **Bioletti** **,** **Frederic** **T** **.** **,** **Grape** **Vinegar** **,** **Bull** **.** **227** **,** **California** **Exp** **.** **Sta** **.** **,** **1912** **.**
[*] - , 弗雷德里克 T . , 葡萄 醋 , 公牛 . - , 加利福尼亚州 经验 . 斯塔 . , - .

[*] Bioletti, Frederic T.，《葡萄醋》，第 227 号公报，加利福尼亚试验站，1912 年。

" [ðə; ði]['aɪzɪŋˌgla:s][ɪz][kʌt]['ɪntu:][smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [səʊkt] [fɔ:(r); fə(r)] [twelv] [tu:; tə] ['twenti] -

"	The	isinglass	is	cut	into	small	pieces	and	soaked	for	twelve	to	twenty	-
	这	鱼胶	是	切	进入	小的	件	和	浸泡过	为了	十二	到	二十	-

[fɔ:(r)] ['aʊəz] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔ:tə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [ə'si:tɪk][ɔ:(r)][tɑ:'tærɪk]['æsɪd]['i:kwəl][ɪn] [weɪt] [tu:; tə]

four	hours	in	a	little	water	containing	acetic	or	tartaric	acid	equal	in	weight	to
四	小时	在	一个	小的	水	包含	乙酸	或者	酒石酸	酸	平等的	在	重量	到

[ðə; ði]['aɪzɪŋˌgla:s] [ju:st] .

the	isinglass	used	.
这	鱼胶	用过的	.

将鱼胶切成小块，浸泡在含有醋酸或酒石酸的少量水中十二至二十四小时，醋酸或酒石酸的重量与所用鱼胶的重量相同。

[wen] ['θʌrəli] [sɒft] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ðen] [rʌbd] ['sevrəl] [taɪmz] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ,

When	thoroughly	soft	it	is	then	rubbed	several	times	through	a	fine	sieve	,
什么时候	彻底	柔软的	它	是	然后	摩擦	一些	时代	通过	一个	美好的	筛	,

待其完全软化后，再用细筛反复摩擦几次。

['grædʒuəli] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔ:(r)]['wɔ:tə(r)][ʌn'tɪl][ə; eɪ] ['pɜ:fɪktli] ['flu:ɪd]['lɪkwɪd][ɪz] [əb'teɪnd] .

gradually	adding	a	little	more	water	until	a	perfectly	fluid	liquid	is	obtained	.
逐步地	添加	一个	小的	更多的	水	直到	一个	完美	体液	液体	是	获得	.

逐渐加入少量水，直到得到完全流动的液体。

[ðɪs] ['flu:ɪd][ɪz] [ðen] [wel] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd] ['θʌrəli] [stɜ:d] ['ɪntu:][ðə; ði]

This	fluid	is	then	well	mixed	with	a	little	vinegar	and	thoroughly	stirred	into	the
这	体液	是	然后	出色地	混合	和	一个	小的	醋	和	彻底	搅拌	进入	这

[kɑ:sk] .

cask	.
酒桶	.

然后将这种液体与少量醋充分混合，并彻底搅拌后倒入桶中。

[wɪð] [sʌm; səm] ['vɪnɪgə(r)] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['nesəsəri] [tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tænɪn] ,

With	some	vinegars	it	is	necessary	to	add	a	little	tannin	,
和	一些	醋	它	是	必要的	到	添加	一个	小的	单宁	,

有些醋需要添加少量单宁。

[frɒm; frəm][wʌn] - [hɑ:f][tu:; tə][wʌn] - ['sev(ə)nθ][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][ðə; ði]['aɪzɪŋˌgla:s] [ju:st] .

from	one	-	half	to	one	-	seventh	the	amount	of	the	isinglass	used	.
从	一	-	一半	到	一	-	第七	这	数量	的	这	鱼胶	用过的	.

用量为所用鱼胶量的二分之一到七分之一。

[ðɪs] ['tænɪn] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['ædɪd] [æt; ət] [li:st] ['twenti] - [fɔ:(r)] ['aʊəz] [bɪ'fɔ:(r)][ðə; ði]['fainiŋ] .

This	tannin	should	be	added	at	least	twenty	-	four	hours	before	the	finings	.
这	单宁	应该	是	额外	在	至少	二十	-	四	小时	前	这	罚款	.

这种单宁应至少在澄清剂加入前 24 小时加入。

[wen] [ðə; ði]['fainiŋ][hæv; həv]['set(ə)ld][ænd; ənd][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ɪz] ['pɜ:fɪktli] [braɪt] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['redi]

When	the	finings	have	settled	and	the	vinegar	is	perfectly	bright	it	is	ready
什么时候	这	罚款	有	定居	和	这	醋	是	完美	明亮的	它	是	准备好

[fɔ:(r); fə(r)] ['bɒtlɪŋ] .

for	bottling	.
为了	装瓶	.

当澄清剂沉淀下来，醋液呈现完全清澈的状态时，就可以装瓶了。

" [pjʊə(r)] ['kʌltʃəz] [fɔ:(r); fə(r)]['vɪnɪgə(r)] ['meɪkɪŋ] .

"	Pure	Cultures	for	Vinegar	Making	.
	纯的	文化	为了	醋	制作	.

用于制醋的纯培养物。

['refrəns] [hæz; həz] [biːn] [meɪd] [ə'bʌv] [tuː; tə][ðə; ði][juːz][ɒv; əv][pjʊə(r)] ['kʌltʃəz] , [bəuθ] [jiːst]

Reference	has	been	made	above	to	the	use	of	pure	cultures	,	both	yeast
参考	有	到过	制成	多于	到	这	使用	的	纯的	文化	,	两个都	酵母

[ænd; ənd][ə'siːtɪk]['æsɪd][bæk'tɪəriə] ,

and	acetic	acid	bacteria	,
和	乙酸	酸	细菌	,

上文已提及使用纯培养物，包括酵母菌和醋酸菌。

[fɔː(r); fə(r)]['vɪnɪgə(r)] ['meɪkɪŋ] .

for	vinegar	making	.
为了	醋	制作	.

用于酿造醋。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)][ðæn; ðən][wʌn][jɪə(r)] ,

For	a	little	more	than	one	year	,
为了	一个	小的	更多的	比	一	年	,

一年多一点的时间，

[ðə; ði][bækˌtɪəriə'lɒdʒɪkl] [lə'bɒrətri] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌkɒlə'rɑːdəʊ][ɪk'sperɪmənt]['steɪʃ(ə)n][hæz; həz] [biːn]

the	Bacteriological	Laboratory	of	the	Colorado	Experiment	Station	has	been
这	细菌学	实验室	的	这	科罗拉多州	实验	车站	有	到过

[sə'plaɪɪŋ] [ðiːz] [æt; ət] ['fɪfti] [sents] (50c) [pə(r)][set] ,

supplying	these	at	fifty	cents	(	50c	)	per	set	,
供应	这些	在	五十	分	(	50c	)	每	放	,

科罗拉多实验站的细菌学实验室一直以每套50美分（50c）的价格供应这些产品。

[pəʊst] [peɪd] , [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['bærəl] , [tuː; tə] [ðəʊz] [huː] [keə(r)][tuː; tə] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]

post	paid	,	sufficient	for	one	barrel	,	to	those	who	care	to	give	them	a
邮政	有薪酬的	,	充足的	为了	一	桶	,	到	那些	WHO	关心	到	给	他们	一个

['traɪəl] .

trial	.
审判	.

邮费已付，足够一桶，供有兴趣试用的人使用。

[fʊl] ['prɪntɪd] [də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)][ðeə(r)][juːz][ɑː(r); ə(r)][ɪn'kluːdɪd] .

Full	printed	directions	for	their	use	are	included	.
满的	打印	方向	为了	他们的	使用	是	包括	.

产品附带完整的印刷版使用说明。

[ðiːz] ['kʌltʃəz] [hæv; həv] [biːn] [sɪ'lektɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv]['sɜːt(ə)n] ['prɒpətiz] [wɪtʃ] [ðeɪ] [pə'zes]

These	cultures	have	been	selected	because	of	certain	properties	which	they	possess
这些	文化	有	到过	已选	因为	的	肯定	特性	哪个	他们	具有

[wɪtʃ] [meɪk] [ðem; ðəm] [ɪ'speʃəli] ['suːtɪd; 'sjuːtɪd][tuː; tə][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] ['ɪndəstri] .

which	make	them	especially	suited	to	the	vinegar	industry	.
哪个	制作	他们	尤其	适合	到	这	醋	行业	.

之所以选择这些菌种，是因为它们具有某些特性，使它们特别适合醋业发展。

[nəʊ] [ˌgærən'tiː] , ['aɪðə(r)] [ɪk'sprest] [ɔː(r)] [[peɪdʒ] -] [ɪm'plaɪd] , [gəʊz] [wɪð] [ðə; ði] ['kʌltʃəz] ,

No	guarantee	,	either	expressed	or	[	Page	14	]	implied	,	goes	with	the	cultures	,
不	保证	,	任何一个	表达	或者	[	页	-	]	暗示	,	去	和	这	文化	,

文化本身并不提供任何明示或暗示的保证。[第14页]

[sɪns] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt][ðə; ði] ['pɜːpəs] [ɒv; əv][ðə; ði][ɪk'sperɪmənt]['steɪʃ(ə)n][tuː; tə][ɪk'splɔɪt] [ðiːz] ['prɒdʌkts] ,

since	it	is	not	the	purpose	of	the	Experiment	Station	to	exploit	these	products	,
自从	它	是	不是	这	目的	的	这	实验	车站	到	开发	这些	产品	,

由于实验站的目的并非利用这些产品，

[bʌt; bət]['rɑːðə(r)][tuː; tə] [dɪ'strɪbjuːt] [ðem; ðəm][æt; ət][ðə; ði][kɒst][ɒv; əv] [prə'dʌkʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)]

but	rather	to	distribute	them	at	the	cost	of	production	for
但	相当	到	分发	他们	在	这	成本	的	生产	为了

[ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [p'ɜːpəsɪz] .

experimental	purposes	.
实验	目的	.

而是以生产成本价分发，用于实验目的。

[ɪnəz'mʌtʃ] [æz; əz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌltʃəz] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [swiːt] ['saɪdə(r)] ,

Inasmuch	as	one	of	the	cultures	is	to	be	added	to	the	sweet	cider	,
因此	作为	一	的	这	文化	是	到	是	额外	到	这	甜的	苹果酒	,

因为其中一种菌种要添加到甜苹果酒中，

[ðə; ði][set][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [əb'teɪnd] [ə; eɪ][fjuː] [deɪz] , [nɒt][lɒŋgə(r)] , [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði]['saɪdə(r)][ɪz][tuː; tə]

the	set	should	be	obtained	a	few	days	,	not	longer	,	before	the	cider	is	to
这	放	应该	是	获得	一个	很少	天	,	不是	更长	,	前	这	苹果酒	是	到

[biː; bi] [meɪd] .

be	made	.
是	制成	.

这套工具应该在酿造苹果酒前几天拿到，不能更久。

[rɪ'kwests] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌltʃəz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'drest] [tuː; tə][ðə; ði][bækˌtɪəriə'lɒdʒɪkl] [lə'bɒrətri] ,

Requests	for	cultures	should	be	addressed	to	the	Bacteriological	Laboratory	,
请求	为了	文化	应该	是	已解决	到	这	细菌学	实验室	,

[ˌkɒlə'rɑːdəʊ] [ɪk'sperɪmənt] ['steɪʃ(ə)n] ,

Colorado	Experiment	Station	,
科罗拉多州	实验	车站	,

培养物申请应提交至科罗拉多实验站细菌学实验室。

[fɔːt] ['kɒlɪnz] , [ˌkɒlə'rɑːdəʊ] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'kʌmp(ə)nid] [baɪ][ə; eɪ] [rɪ'mɪt(ə)ns] [ɒv; əv] ['fɪfti]

Fort	Collins	,	Colorado	,	and	should	be	accompanied	by	a	remittance	of	fifty
堡	柯林斯	,	科罗拉多州	,	和	应该	是	伴随	经过	一个	汇款	的	五十

[sents] (50c) .

cents	(	50c	)	.
分	(	50c	)	.

寄往科罗拉多州柯林斯堡，并附上五十美分（50c）的汇款。

[də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)]['juːzɪŋ][pjʊə(r)] ['kʌltʃəz] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['vɪnɪgə(r)][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [jiːst] ['kʌltʃə(r)] .

Directions	For	Using	Pure	Cultures	in	Making	Vinegar	Preparation	of	Yeast	Culture	.
方向	为了	使用	纯的	文化	在	制作	醋	准备	的	酵母	文化	.

[wʌn] .

1	.
1	.

纯培养物在制醋中的应用指南：酵母培养物的制备。1.

[fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['bærəl][ɒv; əv] [swiːt] ['saɪdə(r)] ,

For	each	barrel	of	sweet	cider	,
为了	每个	桶	的	甜的	苹果酒	,

每桶甜苹果酒，

['sterəlaɪz][wʌn] [tuː] - [kwɔːt]['meɪs(ə)n][dʒɑː(r)][baɪ] ['wɒʃɪŋ] ['θʌrəli] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][faɪv]

sterilize	one	two	-	quart	Mason	jar	by	washing	thoroughly	and	boiling	for	five
消毒	一	二	-	夸脱	石匠	罐	经过	洗涤	彻底	和	沸腾	为了	五

['mɪnɪts] [ɪn] [kliːn] ['wɔːtə(r)] . [ˌtuː'tuː] .

minutes	in	clean	water	.	2	.
分钟	在	干净的	水	.	2	.

1. 将一个两夸脱的梅森罐彻底清洗干净，然后在清水中煮沸五分钟进行消毒。

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑ:(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l]['leɪə(r)][ɒv; əv] [kli:n] ['mʌzlɪn][ɔ:(r)] [tʃi:z]

Cover	the	top	of	the	jar	with	a	single	layer	of	clean	muslin	or	cheese
覆盖	这	顶部	的	这	罐	和	一个	单身的	层	的	干净的	细棉布	或者	奶酪

[klɒθ] [dʒʌst] [rɪ'mu:vd] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][sɪ'kjʊə(r)][ˌaɪ 'ti:][ɪn] [pleɪs] [baɪ][ə; eɪ] [strɪŋ]

cloth	just	removed	from	boiling	water	and	secure	it	in	place	by	a	string
布	只是	已移除	从	沸腾	水	和	安全的	它	在	地方	经过	一个	细绳

[taɪd] [ə'baʊt][ðə; ði] [nek] [ɒv; əv][ðə; ði][kæn; kən] . [θri:] .

tied	about	the	neck	of	the	can	.	3	.
系	关于	这	脖子	的	这	能	.	3	.

用一层刚从沸水中取出的干净的细棉布或纱布盖住罐口，并用绳子系在罐颈上固定。3.

[sɪ'lekt] [sɪks][ɔ:(r)][eit] ['mi:diəm] [saɪzd] [raɪp] ['æplz] ; [peə(r)][ænd; ənd]['kwɔ:tə(r)][ɔ:(r)][slaɪs][ðem; ðəm] ;

Select	6	or	8	medium	sized	ripe	apples	;	pare	and	quarter	or	slice	them	;
选择	6	或者	8	中等的	尺寸	成熟	苹果	;	削减	和	四分之一	或者	片	他们	;

挑选 6 或 8 个中等大小的成熟苹果；削皮、切成四瓣或切片；

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [sɒft] ;

add	one	quart	of	water	and	boil	till	soft	;
添加	一	夸脱	的	水	和	熬	直到	柔软的	;

加入一夸脱水，煮至软烂；

[streɪn] ['lɪkwɪd] [θru:] [kli:n] [klɒθ] [waɪl] [hɒt]['ɪntu:]['meɪs(ə)n][dʒɑ:(r)] ,

strain	liquid	through	clean	cloth	while	hot	into	Mason	jar	,
拉紧	液体	通过	干净的	布	尽管	热的	进入	石匠	罐	,

趁热用干净的布将液体过滤到梅森罐中，

[fɜ:st] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [klɒθ] ['kʌvərɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði][tɒp] . [fɔ:r] .

first	removing	the	cloth	covering	from	the	top	.	4	.
第一的	移除	这	布	覆盖	从	这	顶部	.	4	.

首先，取下顶部的布料覆盖物。4.

[meɪk] [ʌp][ðə; ði]['vɒlju:m][ɒv; əv]['lɪkwɪd][tu:; tə] [ə'prɒksɪmətli] [wʌn] [kwɔ:t] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] ;

Make	up	the	volume	of	liquid	to	approximately	one	quart	with	boiling	water	;
制作	向上	这	体积	的	液体	到	大约	一	夸脱	和	沸腾	水	;

用沸水将液体体积补足至约一夸脱；

[ˌeɪ di: 'di:][fɔ:r] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði] [klɒθ] [ɪ'mi:diətli] . [faɪv] .

add	4	tablespoonfuls	of	sugar	and	replace	the	cloth	immediately	.	5	.
添加	4	汤匙	的	糖	和	代替	这	布	立即地	.	5	.

加入 4 汤匙糖，并立即换上布。5.

[wen] [ðə; ði]['lɪkwɪd][hæz; həz] [ku:ld] ['θʌrəli] ,

When	the	liquid	has	cooled	thoroughly	,
什么时候	这	液体	有	冷却	彻底	,

当液体完全冷却后，

['pɑ:tli] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [klɒθ] ['kʌvərɪŋ] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv][ðə; ði]['kʌltʃə(r)]['bɒt(ə)l]

partly	remove	the	cloth	covering	and	add	the	contents	of	the	culture	bottle
部分	消除	这	布	覆盖	和	添加	这	内容	的	这	文化	瓶子

[mɑ:kt] " [ji:st] .

marked	"	Yeast	.
标记	"	酵母	.

部分移除布盖，加入标有"酵母"字样的培养瓶中的内容物。

" [rɪ'pleɪs] [ðə; ði] [klɒθ] .

"	Replace	the	cloth	.
"	代替	这	布	.

更换布料。

[dʒʌst] ['priːviəs] [tuː; tə] ['əʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['kʌltʃə(r)] ['bɒt(ə)l] , [ʃeɪk] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [ɪ'mɜːs] [ðə; ði]

Just	previous	to	opening	the	culture	bottle	,	shake	thoroughly	and	immerse	the
只是	以前的	到	开幕	这	文化	瓶子	,	摇	彻底	和	沉浸	这

[lɪp] [ænd; ənd] [kɔːk] ['əʊnli] ,

lip	and	cork	only	,
唇	和	软木	仅有的	,

在打开培养瓶之前，充分摇晃培养瓶，只浸入瓶口和瓶塞即可。

[ten] ['sekənd] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

ten	second	in	boiling	water	.
十	第二	在	沸腾	水	.

放入沸水中浸泡十秒钟。

[duː; də] [nɒt] [tʌtʃ] [ðə; ði] [lɪp] [waɪl] [rɪ'muːvɪŋ] [kɔːk] . [sɪks] .

Do	not	touch	the	lip	while	removing	cork	.	6	.
做	不是	触碰	这	唇	尽管	移除	软木	.	6	.

拔出软木塞时，不要触摸瓶口边缘。6.

[kiːp] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [ɪn] [səb'djuːd] [laɪt] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [dɪ'griːz] [ef] . [tuː; tə] -

Keep	the	jar	in	subdued	light	at	a	temperature	of	75	degrees	F	.	to	90
保持	这	罐	在	低沉的	光	在	一个	温度	的	-	学位	F	.	到	-

[dɪ'griːz] [ef] .

degrees	F	.
学位	F	.

将罐子放在光线昏暗的地方，温度保持在华氏75度到90度之间。

['ɑːftə(r)] [tuː] [tuː; tə] [fɔː(r)] [deɪz] [ðə; ði] ['fəʊmɪŋ] [ˌkærəktə'rɪstɪk] [ɒv; əv] [ˌælkə'hɒlɪk] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd]

After	two	to	four	days	the	foaming	characteristic	of	alcoholic	fermentation	should
后	二	到	四	天	这	起泡	特征	的	酗酒者	发酵	应该

[ə'pɪə(r)] . ['sɛvən] .

appear	.	7	.
出现	.	7	.

两到四天后，应该会出现酒精发酵特有的泡沫。7.

['ɑːftə(r)] [fɔː(r)] [tuː; tə] [sɪks] [deɪz] ,

After	four	to	six	days	,
后	四	到	六	天	,

四到六天后，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [ɪn'taɪə(r)] ['kɒntents] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jiːst] [dʒɑː(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bærəl] [ɒv; əv] ['freʃli] [meɪd]

add	the	entire	contents	of	the	yeast	jar	to	the	barrel	of	freshly	made
添加	这	全部的	内容	的	这	酵母	罐	到	这	桶	的	新鲜的	制成

[swiːt] ['saɪdə(r)] .

sweet	cider	.
甜的	苹果酒	.

将酵母罐中的全部内容物倒入新鲜酿造的甜苹果酒桶中。

[ðə; ði] ['bærəl] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [tuː] - [θɜːdz] [fʊl] ; [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pleɪst] [ɒn]

The	barrel	must	not	be	more	than	two	-	thirds	full	;	it	should	be	placed	on
这	桶	必须	不是	是	更多的	比	二	-	三分之一	满的	;	它	应该	是	放置	在

[ɪts] [saɪd] ,

its	side	,
它是	边	,

桶内液体不得超过三分之二；应侧放。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [bʌŋ] - [həʊl] [biː; bi] [left] ['əʊpən] , [ɔː(r)] , ['betə(r)] , ['plʌgd] ['luːsli] [wɪð] [ə; eɪ] [tʌft]

and	the	bung	-	hole	be	left	open	,	or	,	better	,	plugged	loosely	with	a	tuft
和	这	塞子	-	洞	是	左边	打开	,	或者	,	更好的	,	已插电	松散地	和	一个	簇

[ɒv; əv] [kliːn] ['kɒtn] ['bætɪŋ] . [eit] .

of	clean	cotton	batting	.	8	.
的	干净的	棉布	击球	.	8	.

塞孔应保持敞开，或者，最好用一小团干净的棉絮松松地塞住。8.

[kiːp] [ðə; ði] ['bærəl] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] .
Keep the barrel at 75 degrees F . to 85 degrees F .
保持 这 桶 在 - 学位 F . 到 - 学位 F .

保持枪管温度在华氏75度到85度之间。

[[peɪdʒ] -]
[Page 15]
[页 -]

[第15页]

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ə'siːtɪk] ['kʌltʃə(r)] .
Preparation of Acetic Culture .
准备 的 乙酸 文化 .

醋酸培养物的制备。

[wʌn] . [θriː] [tuː; tə] [fɔː(r)] [wiːks] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [jiːst] ['kʌltʃə(r)] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði]
1 . Three to four weeks after the yeast culture has been added to the
1 . 三 到 四 周 后 这 酵母 文化 有 到过 额外 到 这
['saɪdə(r)] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] [ə'siːtɪk] ['kʌltʃə(r)] [ɪn] [prɪ'saɪsli] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [dɪ'skraɪbd] [fɔː(r); fə(r)]
cider prepare the Acetic Culture in precisely the same manner as described for
苹果酒 准备 这 乙酸 文化 在 恰恰 这 相同的 方式 作为 描述 为了
[ðə; ði] [jiːst] [ɪn] ['pærəgrɑːfs] [wʌn] [tuː; tə] [sɪks] [ə'bʌv] .
the yeast in paragraphs 1 to 6 above .
这 酵母 在 段落 1 到 6 多于 .

1. 将酵母培养物添加到苹果酒三到四周后，按照上文第 1 至 6 段中对酵母的描述，制备醋酸培养物。

[siː] [ðæt] [ɔːl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kʌltʃə(r)] [ɪz] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒt(ə)l] ;
See that all of the culture is removed from the bottle ;
看 那 全部 的 这 文化 是 已移除 从 这 瓶子 ;

确保将瓶中的文化物质全部去除；

[rɪns] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kuːld] [bɔɪld] ['wɔːtə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] .
rinse with a little cooled boiled water if necessary .
冲洗 和 一个 小的 冷却 煮沸 水 如果 必要的 .

如有必要，可用少量冷却后的开水冲洗。

[duː; də] [nɒt] [ʃeɪk] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [waɪl] [ðə; ði] ['kʌltʃə(r)] [ɪz] [dɪ'veləpɪŋ] . [ˌtuː'tuː] .
Do not shake the jar while the culture is developing . 2 .
做 不是 摇 这 罐 尽管 这 文化 是 发展 . 2 .

培养过程中不要摇晃培养瓶。2.

[baɪ] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [wʌn] [tuː; tə] [tuː] [wiːks] , [ə; eɪ] [waɪt] ,
By the end of one to two weeks , a white ,
经过 这 结尾 的 一 到 二 周 , 一个 白色的 ,

一到两周后，出现白色，

[dʒə'lætɪnəs] [fɪlm] [ɔː(r)] ['membreɪn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['vɪzəb(ə)l] [ɒn] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] .
gelatinous film or membrane should be visible on the surface of the liquid .
胶状的 电影 或者 膜 应该 是 可见的 在 这 表面 的 这 液体 .

液体表面应可见胶状薄膜或膜状物。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [grəʊθ] [ɒv; əv] [ə'siːtɪk] ['æsɪd] [bæk'tɪəriə] [ænd; ənd] [kˈɒnstɪtˌuːts] [ðə; ði] " ['mʌðə(r)] [ɒv; əv]
This is a growth of acetic acid bacteria and constitutes the " Mother of
这 是 一个 生长 的 乙酸 酸 细菌 和 构成 这 " 母亲 的
['vɪnɪgə(r)] . " [θriː] .
Vinegar . " 3 .
醋 . " 3 .

这是醋酸菌的生长，构成了"醋母"。3.

[wen] [ðɪs] [ə'siːtɪk] ['membreɪn] [ɪz] [wel] [fɔːmd] , [wɪtʃ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə'baʊt] [tuː] [wiːks] ,
When this acetic membrane is well formed , which will require about two weeks ,
什么时候 这 乙酸 膜 是 出色地 形成 , 哪个 将要 要求 关于 二 周 ,

当这种醋酸膜完全形成后（大约需要两周时间），

[wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] ['slɪvə(r)][ɒv; əv] [wʊd] , ['priːviəsli] [dip] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]

with	a	clean	sliver	of	wood	,	previously	dipped	into	boiling	water	,	remove	the
和	一个	干净的	银片	的	木头	,	之前	浸入	进入	沸腾	水	,	消除	这

['membreɪn] [frɒm; frəm][ðə; ði][dʒɑː(r)] ,

membrane	from	the	jar	,
膜	从	这	罐	,

用事先浸过沸水的干净木片，将罐子上的薄膜刮掉。

[bʌt; bət][duː; də][nɒt] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] ; [pɔː(r)][ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['bærəl]

but	do	not	lay	it	down	;	pour	the	contents	of	the	jar	into	the	barrel
但	做	不是	躺	它	向下	;	倒	这	内容	的	这	罐	进入	这	桶

[ɒv; əv]['saɪdə(r)] ,

of	cider	,
的	苹果酒	,

但不要把它放下；把罐子里的东西倒入苹果酒桶里。

[naʊ] [fə'mentɪd] , [tuː; tə] [wɪtʃ] [ðə; ði] [jiːst] [wɒz; wəz] ['ædɪd] [sʌm; səm][faɪv][ɔː(r)][sɪks] [wiːks] [bɪ'fɔː(r)] ;

now	fermented	,	to	which	the	yeast	was	added	some	five	or	six	weeks	before	;
现在	发酵	,	到	哪个	这	酵母	曾是	额外	一些	五	或者	六	周	前	;

现在已经发酵完毕，酵母是在大约五六周前加入的；

[nekst][drɒp][ðə; ði]['slɪvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [ə'tætʃt] [ə'siːtɪk][fɪlm]['ɪntuː][ðə; ði]['bærəl] [θruː] [ðə; ði] [bʌŋ] -

next	drop	the	sliver	with	the	attached	acetic	film	into	the	barrel	through	the	bung	-
下一个	降低	这	银片	和	这	随附的	乙酸	电影	进入	这	桶	通过	这	塞子	-

[həʊl] .

hole	.
洞	.

接下来，将带有醋酸薄膜的薄片从塞孔放入桶中。

[ðə; ði] [wʊd] [wɪl] [sɜːv] [tuː; tə] [fləʊt] [ðə; ði][ə'siːtɪk] ['membreɪn] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][hɑːd]

The	wood	will	serve	to	float	the	acetic	membrane	on	the	surface	of	the	hard
这	木头	将要	服务	到	漂浮	这	乙酸	膜	在	这	表面	的	这	难的

['saɪdə(r)][ænd; ənd] [ˌðeə'baɪ] ['heɪs(ə)n][ɪts] [dɪ'veləpmənt] [baɪ] ['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]['kɒntækt] [wɪð] [ðə; ði][eə(r)]

cider	and	thereby	hasten	its	development	by	keeping	it	in	contact	with	the	air
苹果酒	和	从而	趋	它是	发展	经过	保持	它	在	接触	和	这	空气

. [fɔːr] .

:	4	:
.	4	.

木材的作用是使醋酸膜漂浮在苹果酒的表面，从而通过使其与空气接触来加速其发酵。4.

[kiːp] [ðə; ði] ['bærəl] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] . [tɪl] [ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][hæz; həz]

Keep	the	barrel	at	65	degrees	F	.	to	75	degrees	F	.	till	the	vinegar	has
保持	这	桶	在	-	学位	F	.	到	-	学位	F	.	直到	这	醋	有

[fɔːmd] . [faɪv] .

formed	.	5	.
形成	.	5	.

将桶内温度保持在华氏65度至75度之间，直到醋形成。5.

[wen] ['vɪnɪgə(r)][ɒv; əv][ˌsætɪs'fæktərɪ]['kwɒlətɪ][hæz; həz] [biːn] [əb'teɪnd] , [ɪn] [θriː] [tuː; tə][sɪks] [mʌnθs] ,

When	vinegar	of	satisfactory	quality	has	been	obtained	,	in	three	to	six	months	,
什么时候	醋	的	令人满意的	质量	有	到过	获得	,	在	三	到	六	几个月	,

当获得质量合格的醋后，三到六个月内，

[drɔː] [ɒf] [ænd; ənd][stɔː(r)][æt; ət][ə; eɪ] [kuːl] ,

draw	off	and	store	at	a	cool	,
画	离开	和	店铺	在	一个	凉爽的	,

取出后置于阴凉处保存。

['iːv(ə)n] ['temprətʃə(r)] [ɪn] [kɑːsk] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [kept] [fʊl] [ænd; ənd] ['taɪtlɪ] [bʌŋ] . [sɪks] .

even	temperature	in	casks	which	are	kept	full	and	tightly	bunged	.	6	.
甚至	温度	在	酒桶	哪个	是	保留	满的	和	紧紧	塞子	.	6	.

6. 装满酒并塞紧桶塞的酒桶内温度均匀。

[bəuθ][ɒv; əv] [ðiːz] ['kʌltʃəz] [kæn; kən][biː; bi] ['prɔpəgeitid] [ɪn'defɪnətli] [baɪ] [ɪm'plɔɪɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl]

Both	**of**	**these**	**cultures**	**can**	**be**	**propagated**	**indefinitely**	**by**	**employing**	**a**	**small**
两个都	的	这些	文化	能	是	传播	无限期	经过	雇用	一个	小的

['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑː(r)] ['kʌltʃəz] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['bɒt(ə)l] [stˈɑːtəz]

portion	**of**	**the**	**jar**	**cultures**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**the**	**original**	**bottle**	**starters**
部分	的	这	罐	文化	在	这	相同的	方式	作为	这	原来的	瓶子	首发

.

.

.

这两种菌种都可以通过使用少量罐装菌种，以与原瓶装菌种相同的方式无限期地进行繁殖。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神